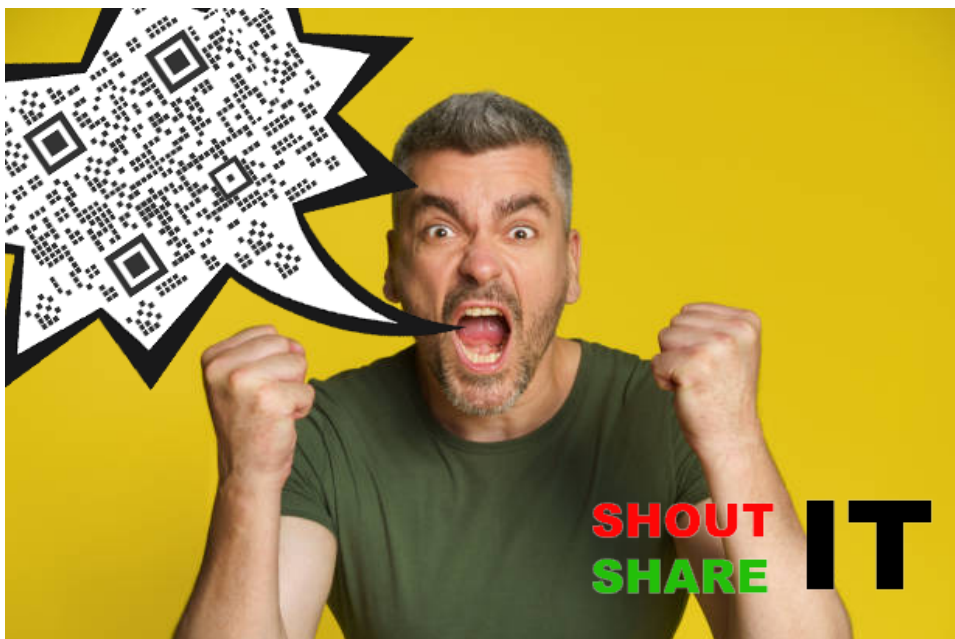


БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ





В этой книге Агафья Тихоновна собрала для вас рецепты самых различных блюд из птицы. Вы сможете порадовать себя и своих близких аппетитным галантином из курицы или насладиться нежным «Сыром из дичи», а также приготовить вкуснейшие салаты, которые будут незаменимы на праздничном столе. Предлагаются также рецепты первых блюд, закусок, выпечки, которые никого не оставят равнодушными!

Готовьте с удовольствием. Приятного аппетита!

- Агафья Звонарева

- Введение
- Заправка птицы
- Заправка дичи
- Полуфабрикаты из птицы и дичи
- Полуфабрикаты из филе
- Закуски
 - Гусь или утка со сливами и огурцами
 - Студень из птицы
 - Галантин из курицы
 - Сыр из кур или дичи
- Салаты
 - Салат «Москва»
 - Салат «Русский красавец»
 - Неаполитанский салат
 - Салат «Охотник»
 - Салат «Виктория»
 - Салат «Ермак»
 - Салат «Варвара-краса»
 - Салат «Ромен»
 - Салат из курицы с фруктами
 - Салат из курицы с фасолью
 - Салат из курицы с помидорами
 - Салат из курицы с маринованными огурцами
 - Салат из курицы с цветной капустой
 - Салат из цыпленка
 - Салат с эстрагоном
 - Салат с сельдереем
 - Салат острый
 - Салат с маринованными грибами
 - Салат с куриной печенью
 - Салат «Каприз»

- Бутерброды
 - Бутерброд с паштетом в желе
 - Бутерброд с мясом птицы
 - Бутерброд с мясом цыпленка
 - Канapé с мясом цыпленка «Люсиль»
- Первые блюда
 - Бульон из птицы
 - Рассольник
 - Рассольник московский
 - Рассольник из гусиных потрохов
 - Суп «царский»
 - Суп «королевский»
 - Суп «Жульен»
 - Грибной суп из опят на курином бульоне
 - Суп из курицы с грибами
 - Черный куриный суп
 - Куриный суп с лапшой
 - Лапша домашняя с курицей
 - Суп из жирной курицы
 - Куриный суп с молодым луком
 - Острый суп из курицы
 - Суп с пассерованной курицей
 - Суп из потрохов дичи
 - Суп картофельный с субпродуктами птицы
 - Суп из куриных потрохов с грибами
- Супы-пюре, бульоны, консоме
 - Суп-пюре с белым соусом
 - Суп-пюре из курицы с мандаринами
 - Суп-пюре из курицы
 - Суп-пюре из дичи
 - Суп-пюре из птицы
 - Бульон из кур или индеек прозрачный
 - Бульон куриный с клецками
 - Бульон с овощами в горшочке
 - Бульон с разными омлетами
 - Консо́ме с гренками
 - Консо́ме с цыпленком и грибами «Демидов»
 - Консо́ме с цыпленком и горошком «Белый день»
 - Консо́ме из цыпленка «Нинон»
 - Консо́ме из цыпленка «Беатриче»
 - Консо́ме с цыпленком и макаронами «Гарибальди»
 - Консо́ме с шариками из овощей «Монако»
 - Консо́ме по-милански

- Консо́ме с ди́чьё «Диана»
- Картофельный суп холодный
- Вторые блюда
 - Котлеты куриные «Аврора»
 - Котлеты из филе курицы
 - Котлеты из кур «Мечта»
 - Котлеты из кур «Москва»
 - Котлеты из кур фаршированные «Принцесса»
 - Котлеты из куриного филе «Варварка»
 - Котлеты пожарские
 - Котлеты куриные рубленые
 - Котлеты куриные рубленые «Днепропетровские»
 - Котлеты куриные с грибами
 - Шницель из кур
 - Тушеные куриные желудочки
 - Домашняя птица с кинзой
 - Птица, жаренная в обильном жире
 - Гусь или утка, жаренные с яблоками
 - Гусь, жаренный со сметаной
 - Гусь по-фламандски
 - Утка по-тулузски
 - Курица или индейка, жаренная с овощами
 - Курица или индейка по-ярославски
 - Курица или индейка, тушенная с фруктами
 - Жареная индейка, фаршированная орехами
 - Курица, тушенная в томате
 - Курица, тушенная под соусом
 - Отварная курица
 - Петух с грибами
 - Курица «Румянка»
 - Курица по-шведски
 - Жареные цыплята
 - Жареные цыплята с перцем
 - Цыплята, жаренные во фритюре
 - Цыплята, жаренные в кляре
 - Цыплята с белыми грибами
 - Цыплята «Пич»
 - Цыплята с кнелями из гусяной печени
 - Цыпленок запеченный
 - Цыпленок соте со спаржей
 - Цыпленок со сливками и лимоном
 - Цыпленок в вине
 - Цыпленок «Александр»
 - Цыпленок с морковью

- Цыпленок с огурцами
- Домашняя птица с грецкими орехами
- Куриное филе «Националы»
- Рагу из курицы или индейки
- Рулет из утки
- Фрикасе из цыпленка
- Горячий галантин
- Рагу из потрохов
- Запеканка из куриных потрохов
- Яйца, фаршированные гусиной печенькой
- Омлет с курицей
- Тушеная индейка
- Индейка с соусом со сливками
- Индейка по-русски
- Выпечка с начинкой из птицы
 - Дрожжевое тесто
 - Пресное тесто
 - Куриная начинка
 - Начинка из куриного мяса и риса
 - Начинка с куриной печенькой и гречневой крупой
- Обрядовые блюда из птицы
 - Рождественская индейка
 - Жареный гусь, фаршированный яблокам (к Рождеству)
 - Студень куриный (к Рождеству)
 - Студень из потрохов домашней птицы (к Рождеству)
 - Индейка с яблоками и сухофруктами (к Старому новому году)
 - Курник обрядовый (для русской свадьбы)
- Блюда из птицы на природе
 - Шашлык из курицы на сковороде
 - Шашлык из курицы с кетчупом
 - Шашлык «Отличный»
 - Шашлык из курицы
 - Шашлык из тушки птицы
 - Шашлык из куриных груденок
 - Шашлык из цыпленка
 - Шашлык из утки
 - Шашлык из перепелок или куропаток
 - Шашлык из куриной печени
 - Шашлык из печени птицы
 - Шашлык из куриных крылышек
 - Шашлык из куриных желудочков

- Цыплята на вертеле с картофелем
- Птица на вертеле
- Индейка на вертеле
- Перепелка на вертеле
- Цыпленок на решетке
- Цыпленок на решетке с кашкавалом
- Цыпленок на решетке по-русски
- Цыпленок в сухарях на решетке
- Маринованный цыпленок, жаренный на решетке
- Индейка на решетке
- Индейка на решетке с кашкавалом
- Перепела на вертеле с зирой
- Люля-кебаб из цыпленка
- Люля-кебаб из курицы
- Люля-кебаб из индейки
- Курица, запеченная в глине
- Блюда из дичи
 - Отварная дичь
 - Похлебка с дичью
 - Суп-шурпа из дикой утки
 - Суп с пшеном из дикой утки
 - Запеченная красная дичь
 - Дичь, жаренная целиком
 - Жаркое из дичи
 - Перепела с петушиными гребешками
 - Куропатки с виноградом
 - Фазан по-шведски
 - Тетерев под немецким соусом из сливок
 - Тушеные перепела
 - Тушеные перепела с грецким орехом

Агафья Звонарева
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Введение

В мясе птицы: кур, гусей, индеек, цесарок, уток, цыплят — содержатся белки, жиры, минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины группы В, РР, А, D.

Птица бывает I и II категории. Кроме того птица подразделяется на домашнюю и дичь. Дичь используется для жарения, так как позвоночник ее содержит горечь и варить ее не рекомендуется.

Заправка птицы

Заправка в кармашек. Это наиболее простой и распространенный способ. На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорезы вставляются концы ножек. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи. Есть и другой способ заправки в кармашек.

Ножки отрубают на 1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30 °С, чтобы получилась заостренная кость. Кожу от шеи заправляют так же, как и в первом случае.

Подготовленную (заправленную) тушку кладут вниз спинкой, тесно прижимают ножки, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвосту так, чтобы концы заостренных косточек цеплялись за мякоть.

В кармашек заправляют для жарки кур, индеек, цыплят, уток и гусей.

Заправка в одну нитку. Птицу укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой — прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола, затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с другой стороны. Накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивают иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с другой стороны. Тушку поворачивают на бок. Прокалывают одно крыло, закрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины. Прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают в узел в одну нитку. Заправленную птицу используют для жаренья.

Заправка в две нитки. Тушку также кладут на стол спинкой вниз. Прижимают ножки к туловищу, прокалывают иглой с ниткой окорок вместе с изгибом ножки, пропускают под

филейной частью и прокалывают второй окорок. Нитку протаскивают, оставляя конец у первого прокола, потом тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через первое крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки, далее пропускают через второе крылышко. Затем оба конца нитки затягивают и завязывают в узел.

Итак, одной ниткой заправляют крылышки, другой ниткой

закрепляют ножки к тушке. Прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, перекидывают через ножку и прокалывают в обратном направлении. После чего так же завязывают два конца нити в узел. Таким образом можно заправить любую птицу (курицу, индейку, глухаря, тетерева).

В последнее время применяют способы заправки различных видов птицы без иглы, так как заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид блюда.

I способ. Крылышки и кожу шеи заправляют как при заправке «в кармашек» (см. выше). Берут нитки длиной 0,5–0,6 м. Кладут тушку на спинку, завязывают петлю на грудной кости, зацепив середину нитки за кончик грудной кости, концы петли пропускают посередине крыльной кости, после чего подводят нитки под спинку и опоясывают тушку крест-накрест. Затем накладывают нитки на каждую ножку, затягивают, прижимая при этом ножки плотнее к тушке, и завязывают узел. Этим способом можно воспользоваться при заправке кур и цыплят.

II способ. Кладут тушку на спинку. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлей на хвостовом жировике, после чего также петлей набрасывают на отрубленные концы ножек и пропускают по спинке, опоясывая тушку крест-накрест. Оба конца нитки пропускают посередине крыльных косточек, затягивают их и завязывают в узел на филейной части грудки. Этот способ годится для заправки крупной птицы.

Заправка дичи

В одну нитку (крестом) можно заправлять рябчиков, тетеревов, куропаток, фазанов. Как и при других способах, тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывая при этом центр окороков под филейной частью, затем протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставив конец нитки у первоначального прокола. Далее иглу переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку. В завершении нить стягивают и завязывают.

Ножка в ножку. Этим способом заправляется мелкая дичь. Делают надрез по кости на одной ножке в районе пяточного сустава и вставляют в него вторую ножку.

Способ клювом. Используют при заправке болотной дичи. Нужно раздробить кости ножек в голених (ножом или тяпкой), переплести их и прижать к грудной части. С правой стороны прикладывают к тушке головку с шеей, делают прокол в окорочке. Затем, пропустив клюв в прокол, скрепляют перевитые ножки.

Если дичь не жирная, то можно нашить филейную часть крупной птицы охлажденным шпиком (предварительно нарезав его мелкими брусочками); филейную часть мелкой дичи можно завернуть в тонкие полоски шпика и перевязать шпагатом. Все это придаст мясу нежность и сочность.

Полуфабрикаты из птицы и дичи

Из птицы и дичи можно приготовить самые различные полуфабрикаты: целые тушки (для жаренья, варки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для жаренья или варки.

Рагу. Птицу разрубает на куски 40–50 г.

Плов. Разрубает тушку на куски без костей массой 20–30 г.

Полуфабрикаты из филе

Чтобы приготовить из птицы и дичи полуфабрикаты, необходимо снять и зачистить филе. Делают это следующим образом. Кладут тушку на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть на пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов, переворачивают тушку грудной частью к себе, подрезают мускул с одной стороны кости по выступу грудной клетки, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединявшие плечевую кость с каркасом. После чего снимают одно филе, тем же способом, но с другой стороны снимают второе филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Вытянув из малого филе сухожилие, его отбивают. У большого филе вынимают косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, отрубая утолщенную часть косточки, оставив 3–4 см. Затем смачивают филе в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Теперь можно сделать в большом филе продольные надрезы и раскрыть его.

Котлеты натуральные. Надрезают у большого раскрытого филе с косточкой сухожилия в 2–3 местах, затем в данный надрез вкладывают малое филе. После этого, завернув края большого филе в середину, закрывают малое филе и придают ему овальную форму.

Котлеты панированные. Готовятся также, как натуральные котлеты (см. выше), но затем их смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Шницель из кур (столичный). Отрезают плечевую косточку у большого филе. Филе зачищают и раскрывают. Слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе, закрывают краями большого филе и придают овальную форму. После чего полученный полуфабрикат смачивают в льезоне, панируют в черством пшеничном хлебе без корок, нарезанном соломкой.

Котлеты из кур. Отбивают большое раскрытое филе с косточкой, надрезают сухожилия. Накладывают отбитые кусочки мякоти на образовавшиеся надрезы (кусочки мякоти можно срезать с малого филе или воспользоваться обрезками большого филе). На середину филе кладут охлажденное сливочное масло (в виде колбаски), сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. После чего смачивают приготовленный полуфабрикат в льезоне, панируют в белой

панировке, снова смачивают в льезоне и панируют. До жарения хранить полуфабрикат нужно в холодильнике, чтобы сохранить масло застывшим.

Котлеты фаршированные. Можно приготовить из филе птицы и дичи котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печени. Для этого у большого зачищенного филе отрезают косточку, раскрывают его, отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, вставив под него зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе. После чего заворачивают края большого филе, придают полуфабрикату грушевидную форму. Затем смачивают в льезоне и панируют.

В густой молочный соус для фарша кладут мелко-рубленные белые грибы или шампиньоны, соль, все перемешивают и добавляют сырые яйца для того, чтобы не вытек соус.

Котлетная масса. Для приготовления массы используют кур, рябчиков, индеек, тетеревов, куропаток, фазанов и глухарей. Из тушек птицы можно использовать мякоть филе и ножки, из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мякоть пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, сливочное масло или маргарин, перемешивают и снова пропускают через мясорубку. После этого массу выбивают. Можно добавить в котлетную массу из дичи молотый перец. Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы: пшеничный хлеб — 250 г, молоко и сливки — 300 г, масло сливочное — 50 г, соль — 20 г.

Котлетную массу делят на порции, панируют в белой панировке, придают форму котлет и биточков.

Для котлет пожарских котлетную массу панируют в панировке из пшеничного хлеба, нарезанного кубиками, и придают форму яйцевидно-приплюснутую.

Кнельная масса. Пропускают мякоть куриного филе или дичи через мясорубку 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый белый хлеб или слоеное тесто, перемешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Затем растирают массу в ступке и пропускают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. В процессе взбивания вливают в массу холодные сливки или молоко. В уже готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Масса готова тогда, когда кусочек массы, опущенный в воду, всплывает на поверхность. Кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию. Обычно из нее готовят клецки и массу в формочках на пару.

Закуси

Гусь или утка со сливами и огурцами

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

Состав: гусь или утка — 1 кг, жир — 100 г, слива — 180 г, огурцы — 150 г, брусника — 120 г, зелень.

Студень из птицы

Ножки курицы очистить от кожи и ногтей, промыть субпродукты (желудки, шейки, крылья, печень, сердце) и положить все это в кастрюлю с холодной водой, которая должна покрывать продукты на 6–8 см. Довести воду до кипения, снять пену, добавить морковь, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и варить около 2 часов на слабом огне, периодически снимая пену.

Когда бульон остынет, вынуть субпродукты, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками и выложить в глубокую посуду, добавив мелко натертый чеснок, залить бульоном и поставить на холод. Студень украсить зеленью и дольками вареной моркови.

Галантин из курицы

Разрезав хорошо обработанную тушку курицы острым ножом вдоль спинки от шейки до конца туловища, вынуть из нее кости. Мясо с кожей натереть солью, черным перцем и полить коньяком.

Приготовить фарш из провернутой через мясорубку телятины и свинины. Фарш посолить, поперчить, добавить вино, мускатный орех, трюфели и куриную печень, нарезанную мелкими кубиками. Для улучшения вкуса и вида галантина, можно добавить в фарш вареный язык, соленый шпик, нарезанные брусочками.

Весь фарш перемешать и уложить на кожу курицы в виде толстой колбаски. Шпик и вареный язык разместить в фарше симметрично, после чего кожу подвернуть и зашить нитками, чтобы получилась целостная тушка курицы. Затем ее следует завернуть в салфетку или марлю, концы которой связать, чтобы ткань плотно облежала галантин. Положить тушку в кастрюлю, залить мясным бульоном, разбавленным водой. Варить 1 час. После чего кастрюлю снять с огня и дать галантину остыть в бульоне, вынуть галантин из кастрюли, развернуть салфетку, выжать ее и опять завернуть в нее фаршированную курицу. Готовый галантин положить под легкий пресс.

После того как из галантина выйдет лишняя влага, нитки вынуть, нарезать галантин полусантиметровыми ломтиками.

При подаче ломтики уложить на блюдо, заглазивав их ланспиком.

Украсить и гарнировать можно фигурно нарезанным ланспиком, свежими и консервированными фруктами.

Таким же образом галантин готовят из утки, гуся, индейки.

Состав: курица — 1 шт., коньяк — 30 г, соль, перец, мускатный орех, телятина — 200 г, свинина — 400 г, трюфели — 40 г, благородное вино — 40 г, шпик — 90 г, говяжий язык — 140 г, ланспик, бульон.

Сыр из кур или дичи

С вареной или жареной курицы снять мякоть. Провернуть ее через мясорубку 2–3 раза. Соединить с тертым сыром и сливочным маслом. Тщательно перемешать, добавить мадеру, мускатный орех, фюме (концентрированный мясной бульон), еще раз хорошенько перемешать. Подготовленный таким образом сыр разлить в формы или в протвешки и дать ему застыть.

При подаче сыр выложить на блюдо и гарнировать ланспиком, вареными овощами.

***Состав:** курица — 1 шт., сливочное масло — 200 г, твердый сыр — 150 г, мадера — 100 г, мускатный орех, соль, перец, ланспик — 700 г, фюме, вареные овощи.*

Салаты

Салат «Москва»

Подготовленную индейку обжарить, дать ей остыть и нарезать часть ломтиками, а часть оставить на украшение. Вареный картофель, очищенные от кожи соленые и свежие огурцы нарезать кубиками, вареное яйцо измельчить, а часть его оставить на украшение, все перемешать с соусом майонез.

Выложить горкой в виде башни в салатник и приложить со всех сторон мясо индейки, полить оставшимся соусом и украсить салат свежими огурцами, вареным яйцом, консервированными фруктами, зернистой икрой с маслом, зеленью петрушки.

Состав: индейка — 230 г, картофель — 85 г, соленые огурцы — 25 г, свежие огурцы — 25 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, сливочное масло — 5 г, зернистая икра — 5 г, консервированные фрукты — 60 г, соль, зелень петрушки.

Салат «Русский красавец»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

Состав: мясо свинины — 150 г, отварная курица — 150 г, сыр — 150 г, яйцо — 10 шт., майонез — 300 г, соль; на украшение: мясо — 250 г, сыр — 100 г, огурцы — 200 г, помидоры - 200 г, фрукты — 200 г, зелень.

Неаполитанский салат

Отварить дичь, отделить мясо от костей и нарезать кубиками сельдерей, маринованные огурцы, сваренные морковь, свеклу и картофель. Все соединить, заправить майонезом, солью, перцем и перемешать. Выложить в салатник горкой, украсить зеленью.

Состав: мясо — 100 г, маринованный огурец — 150 г, свекла — 60 г, сельдерей (корень) — 1 шт., морковь — 75 г, картофель — 80 г, соль, перец, зелень, майонез — 75 г.

Салат «Охотник»

Пожарить филе подготовленной утки. Вареный картофель, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек. Все перемешать, посолить, заправить майонезом с томатным соусом, обложить жареным филе утки, полить готовым соусом, украсить крабами, маринованным виноградом, яблоками, мясным ланспиком, зеленью петрушки.

Состав: утка — 200 г, картофель — 35 г, соленые огурцы — 30 г, зеленый горошек — 15 г, майонез — 45 г, томатный соус — 10 г, виноград — 25 г, яблоки — 15 г, мясной ланспик — 25 г, крабы — 15 г, зелень петрушки, соль.

Салат «Виктория»

Вареный картофель, соленые огурцы, зеленый салат, вареное яйцо, вареное мясо курицы мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить соусом майонез с кетчупом и выложить в салатник. Украсить ломтиками мяса курицы, свежими яблоками, яйцом, крабами, зеленью петрушки, зернистой икрой, сливочным маслом.

Состав: курица — 170 г, картофель — 45 г, соленые огурцы — 45 г, крабы — 5 г, соус майонез — 40 г, кетчуп — 10 г, зернистая икра — 10 г, свежие яблоки — 50 г, яйцо — 1 шт., зеленый салат — 10 г, сливочное масло — 5 г, зелень петрушки, соль.

Салат «Ермак»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть. Все посолить и заправить сметаной.

В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

Состав: мясо курицы — 50 г, вареный картофель — 60 г, соленые огурцы — 30 г, редька -20 г, сметана — 30 г, клюква — 15 г, фрукты — 30 г, соль, зелень, фрукты.

Салат «Варвара-краса»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожицы и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом. Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

Состав: отварная курица — 50 г, вареный картофель — 40 г, яблоки — 30 г, помидоры, огурцы — 25 г, майонез — 40 г, фрукты — 40 г, соль, зелень.

Салат «Ромен»

Красный стручковый перец освободить от семян, промыть и испечь в духовке. Нарезать соломкой, так же как и вареное мясо цыпленка, добавить зеленый горошек, отварной рис, все перемешать, посолить и полить салатной заправкой.

Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Состав: вареное мясо цыпленка — 40 г, стручковый перец — 50 г, зеленый горошек — 30 г, рис — 50 г, оливковое масло — 15 г, перец, соль, сахарный песок, зелень.

Салат из курицы с фруктами

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром. Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Состав: отварная курица — 40 г, яблоки — 30 г, апельсины — 40 г, ветчина — 25 г, картофель — 30 г, сметана — 15 г, огурцы — 30 г, майонез — 20 г, сыр — 25 г, соль, перец, зелень.



Салат из курицы с фасолью

Сварить фасоль до готовности в воде или в курином бульоне, добавив пучок огородной зелени. Откинуть на дуршлаг, затем выложить в салатник, добавить рубленое куриное мясо, кукурузу, салат, помидоры (лучше миниатюрные «виноградные»), рубленый эстрагон.

Разбавить майонез йогуртом и залить им салат.

Состав: вареное белое куриное мясо — 300 г, белая сухая фасоль — 1 кг, консервированная кукуруза — 0,5 банки, свежий зеленый салат — 150 г, миниатюрные «виноградные» помидоры — 200 г, майонез — 200 г, натуральный йогурт — 1 упаковка, эстрагон, зелень.

Салат из курицы с помидорами

Отварную цветную капусту, морковь, свежие помидоры и соленые огурцы нарезать кубиками. Перемешать с зеленым горошком, посолить и заправить сметаной с томатным соусом. Выложить горкой в салатник, обложить вареным мясом кур или дичи, еще раз полить готовым соусом.

Украсить кружочками яблок, свежими огурцами, помидорами, зеленью петрушки.

Состав: вареные куры — 50 г, цветная капуста — 50 г, зеленый горошек — 30 г, морковь -40 г, свежие огурцы — 30 г, свежие помидоры — 40 г, соленые огурцы — 30 г, яблоко — 30 г, сметана — 30 г, томат — 10 г, зелень петрушки, соль.

Салат из курицы с маринованными огурцами

Куриное мясо отделить от костей. Очищенные от кожуры огурцы, картофель, мясо и яйца нарезать кубиками. В майонез замешать соль, сахар, перец, лимонный сок и томатную пасту. В соус положить сначала огурцы, мясо, горошек и яйца, потом — картофель, все осторожно перемешать. Украсить горошком, яйцом и зеленью. Маринованные огурцы можно заменить свежими. К соусу можно добавить 2–3 столовые ложки сливок.

Состав: вареное или жареное мясо курицы — 500 г, картофель — 2 шт., маринованные огурцы — 3 шт., зеленый горошек — 0,75 стакана, яйца — 3 шт., майонез — 1 банка, сок лимона — 1 ст. ложка, томатная паста — 1 ч. ложка, перец, соль, сахар, зелень.

Салат из курицы с цветной капустой

Курицу и сваренные овощи нарезать кубиками, смешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови и листиками зелени.

***Состав:** вареное или жареное куриное мясо — 300 г, цветная капуста — 1–2 кочана, горошек — 1 стакан, морковь — 1–2 шт., майонез или сметанный соус — 1 стакан, зелень укропа или петрушки.*

Салат из цыпленка

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны — на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры — ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

Выложить горкой, полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки.

Состав: мясо цыпленка — 50 г, сельдерей — 50 г, макароны — 40 г, грибы — 30 г, помидоры — 30 г, яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, зелень.

Салат с эстрагоном

Стручки сладкого красного перца освободить от семян и запечь, остудить и нарезать лапшой. Вареное мясо цыпленка нарезать соломкой. Отварить зеленый горошек (можно заменить консервированным). Рис отварить в подсоленной воде 15 минут или залить оливковым маслом и овощным отваром и припустить до готовности. Подготовленные продукты смешать и залить салатной заправкой. Выложить в салатник горкой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

Состав: мясо цыпленка — 75 г, красный стручковый перец — 100 г, зеленый горошек -75 г, рис —100 г;

для заправки: уксус — 10 г, оливковое масло — 10 г, готовая горчица —15 г; зелень петрушки — 5 г, эстрагон — 5 г.

Салат с сельдереем

Сельдерей, нарезанный соломкой, вареное мясо цыпленка, соленые или маринованные огурцы, отварные грибы перемешать, посолить и заправить майонезом с горчицей.

При подаче выложить горкой, украсить теми же продуктами и зеленью петрушки.

Состав: мясо цыпленка — 60 г, сельдерей — 100 г, грибы — 20 г, майонез — 40 г, готовая горчица — 6 г, огурцы — 15 г, перец, зелень.

Салат острый

Измельченный (натертый) сельдерей, вареное филе цыпленка, нарезанное соломкой, красный стручковый перец, нарезанный кольцами, и листья салата посолить, перемешать, полить салатной заправкой. При подаче украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Продукты берутся произвольно.

Салат с маринованными грибами

Филе вареного цыпленка, сельдерей нарезать соломкой, маринованные грибы — ломтиками, вареные макароны нарезать длиной 4–5 см, свежие помидоры мелкими кубиками, вареные яйца нарубить, зелень петрушки мелко нашинковать. Переложить все в посуду, посолить, поперчить и заправить майонезом. Украсить ломтиками помидоров, дольками яиц.

Состав: мясо цыпленка — 100 г, сельдерей — 100 г, макароны — 100 г, маринованные грибы — 75 г, свежие помидоры — 75 г, вареные яйца — 2 шт., майонез — 120 г, соль, перец, зелень петрушки.

Салат с куриной печенью

Картофель отварить, печень поджарить. Все нарезать, добавить рубленый лук, посолить и заправить растительным маслом.

Состав: куриная печень — 6–7 шт., картофель — 4 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, соль.

Салат «Каприз»

Вареный язык, ветчину, мясо цыпленка, вареные грибы нарезать соломкой. Посолить и полить салатной заправкой (см. Салат с эстрагоном).

Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Состав: мясо цыпленка — 30 г, вареный язык — 50 г, вареная ветчина — 40 г, грибы — 25 г, салатная горчичная заправка — 30 г, зелень, соль.

Бутерброды

Бутерброд с паштетом в желе

Приготовить отвар из костей, овощей и бульонных кубиков. Желатин замочить на 30 минут в холодной воде. Взбить пену из белков. 0,25 л отвара процедить, влить в него уксус, прибавить отжатый желатин и пену. Смесь взбить венчиком, подогревая ее, пока не вскипит. Снять с огня и дать отвару отстояться в течение 30 минут, а затем процедить сквозь влажное полотно или марлю.

Паштет нарезать одинаковыми ломтиками. Дно прямоугольного или овального блюда залить полужестким желе слоем 1 см. Когда желе застынет, уложить на нем нарезанные ломтики паштета так, чтобы край одного ломтика опирался на край другого ломтика, украсить листиками зелени петрушки или зеленым горошком. Затем осторожно залить ломтики паштета полужестким желе. После того как желе застынет, залить блюдо еще раз ровным слоем желе.

Состав: паштет из домашней птицы или телятины — 1 кг, зелень петрушки — 1 пучок; **для желе:** мясные кости — 800 г, овощи (сельдерей, петрушка, репчатый лук) — 200 г, желатин — 15 г, вода — 2 л, мясные бульонные кубики — 2 шт., лавровый лист, черный и белый перец, уксус — 0,5 ложки, яичные белки — 2–3 шт.

Бутерброд с мясом птицы

Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом. На хлеб с маслом поместить ломтики вареной птицы. Сверху птицы положить каперсы.

Состав: белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, мясо птицы — 200 г, каперсы — 10 г.

Бутерброд с мясом цыпленка

Белый пшеничный хлеб намазать маслом. Вареное мясо цыпленка нарезать большими ломтиками, консервированные фрукты — половинками. На хлеб положить сначала мясо птицы, потом консервированные фрукты.

Канопе с мясом цыпленка «Люсиль»

Круглые гренки смазать маслом, растертым с горчицей. Вокруг сделать ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине положить мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое соусом майонез или желе.

Состав: хлеб — 350 г, майонез — 80 г, горчица — 20 г, язык — 100 г, мясо цыпленка — 50 г, желе — 50 г, соленые огурцы.

Первые блюда

Бульон из птицы

Мясо и кости птицы разрезать на небольшие куски, залить холодной водой и варить. Когда вода закипит, пену снять, положить очищенные, нарезанные и поджаренные корни, пряности и варить на слабом огне в открытой кастрюле. Когда мясо сварится, его следует вынуть, а бульон процедить.

Из этого бульона можно приготовить заправленные сметаной супы, супы-пюре и другие.

Состав: птица — 600 г, петрушка — 1 корень, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., сельдерей — 1 корень, душистый перец — 10 горошин, вода — 3 л, соль.

Рассольник

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подавать с телятиной, бараниной, курицей. Вместо почек можно использовать потроха курицы, гуся, утки, индейки, тщательно очищенные и нарезанные на части. Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подавать с куском отварного судака или осетрины.

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую на 2–4 части, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз промыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа. Очищенные корни нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле. После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 20–30 минут поставить варить. За 5–10 минут до окончания варки в рассольник добавить для остроты процеженный огуречный рассол, соль, щавель. Добавить сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Состав: почки — 70 г или потроха — 130 г, картофель — 150 г, зелень, щавель — 40 г, репчатый лук — 20 г, соленые огурцы — 30 г, топленое масло — 10 г, сметана или сливки — 10 г, соль по вкусу.

Рассольник московский

Почки предварительно замочить в холодной воде, довести до кипения и проварить в течение 10 минут. Затем слить воду, промыть почки в холодной воде и вновь варить до готовности. Вместо почек можно использовать курицу либо ее субпродукты. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника. Пошинковать соломкой коренья и лук, лук и морковь запассеровать.

Поместить в кипящий бульон овощи, припущенные огурцы. Варить 10 минут. Добавить нарезанные листья щавеля или шпината, специи, соль, огуречный рассол и варить до готовности. Можно готовить рассольник и без щавеля и шпината.

При подаче на стол в рассольник положить кусочки вареной курицы или вареные почки, заправить льезоном, посыпать зеленью. Можно отдельно подать ватрушки с творогом.

Состав: курица — 100 г или говяжьи почки — 80 г, петрушка (корень) — 90 г, пастернак (корень) — 60 г, сельдерей (корень) — 30 г, репчатый лук — 40 г, лук-порей — 40 г, морковь — 40 г, щавель — 40 г, шпинат — 40 г, соленые огурцы — 60 г, сливочное масло — 20 г, бульон или вода — 700 г, рассол, соль, специи; **для льезона:** сливки или молоко — 150 г, яйцо — 0,5 шт.

Рассольник из гусиных потрохов

Гусиные потроха хорошенько промыть, пупок разрезать, вычистить и снять внутреннюю кожу; все уварить с кореньями и пряностями до мягкости, с прибавлением свежей капусты и картофеля до готовности. Добавить огурцы, нарезанные ромбиками и припущенные в рассоле. Мясо порубить на кусочки, а бульон подправить мукой.

Состав: гусиные потроха из 2 тушек, свежая капуста — 0,25 кочана, картофель — 5 шт., мука — 1 ст. ложка, огурцы — 4–5 шт., по 1 штуке разных кореньев, немного пряностей.

Суп «царский»

Распустить в мясном холодном бульоне картофельную муку и хорошенько размешать до консистенции сметаны, эту смесь прибавить небольшими частями к кипящему чистому мясному бульону, постоянно и энергично помешивая.

В другую кастрюлю положить на каждого обедающего по столовой ложке пюре, приготовленного следующим образом: очищенные трюфели поджарить в масле с небольшим количеством лука, но не давать им зарумяниться, прибавить еще немного лука и протереть через решето. Трюфели, а так же морковь, репу, брюкву и другие овощи, можно томить в закрытом сосуде с небольшим количеством соленой воды; когда масса сделается мягкой, то ее еще в горячем виде протереть через решето. Поместить в кастрюлю пюре, хорошо размешать, развести бульоном, прибавить сливки.

Перед самым обедом опустить в бульон поджаренное в масле и тонко нарезанное куриное филе, в виде небольших кусочков, рубленые шампиньоны, трюфели и кнель.

Состав: курица — 1 шт., говядина — 800 г, картофельная мука — 5 ч. ложек, пюре — 5 ст. ложек, сливки — 1 стакан, кнель, шампиньоны — 5 шт., трюфели — 2 шт.; **для пюре:** трюфели — 400 г, сливочное масло — 100 г.

Суп «королевский»

Приготовить бульон из 1,1 кг говядины, 400 г телятины, оставшихся костей от дичи, корней и процедить. Филе от 2 рябчиков поджарить в 100 г масла, истолочь в ступке, развести бульоном и протереть через решето. Отдельно приготовить из 25 каштанов пюре: очищенные от кожицы каштаны отварить в воде или молоке до мягкости и протереть через металлическое решето еще горячими, пока они мягки. Затем все вместе смешать, при подаче прибавить стакан мадеры или половину бутылки шампанского. К этому бульону подать волованы.

Приготовление волованов. Нарезать из слоеного теста кружки, сложить по 3 кружка вместе, смазать яйцом только края, а середину не трогать, проколоть в нескольких местах, где смазано яйцом, чтобы кружки лучше прилипли друг к другу, и запечь. Когда они будут готовы, из середины вынуть мякоть, оставив только последний нижний слой нетронутым, и положить в него какой-либо фарш из дичи.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (взять три четверти общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным. Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8—10 % от нормы) и сформовать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта снести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на 15–20 минут, накрыв противнем или влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охладить не менее 30 минут, затем раскатать в последний раз и сложить втрое. Через 35–40 минут можно приступать к

разделке.

Состав: рябчики — 2 шт., говядина — 1,1 кг, телятина — 400 г, разные корни — по 1 шт., сливочное масло — 100 г, каштаны — 25 шт., мадера — 1 стакан, волованы; **для теста:** мука — 400 г, масло — 400 г, вода — 1 стакан, яйца, маргарин, соль, лимонная кислота.

Суп «Жульен»

Приготовить бульон из 1 тетерки или 2 рябчиков и 600 г говядины (который можно подсветить ржаными сухарями), и уже после этого добавить отваренные и шинкованные корни и перед самой подачей к обеду прибавить кнель и 2 рюмки мадеры.

Приготовление кнели. Филе курицы сначала разрубить как можно мельче, а потом растолочь в деревянной ступе, прибавить размоченный в сливках хлеб, и все опять хорошо растолочь, а после протереть через решето. Перед подачей на стол супа взять эту кнель ложкой, смоченной в горячей воде, разровнять мокрым ножом и положить на вымазанный маслом сотейник. Кнели можно делать фигурчатые. Минут за 10 до подачи сотейник этот залить кипящим бульоном, стараясь не попасть на кнель, поставить на плиту, но не доводить до кипения. Через 3–5 минут кнели осторожно перевернуть, дать еще постоять на плите минут 5, с помощью дуршлага выложить кнели в миску с супом и подать на стол.

Отдельно подать какие-либо пирожки, но предпочтительно блинчатые.

Состав: тетерка — 1 шт. или рябчики — 2 шт., говядина — 600 г, черные сухари — 100 г, мадера — 2 рюмки; для кнели: мясо курицы — 400 г, сливки — 1 стакан, белый хлеб — 200 г, сливочное масло — 100 г, яйца — 4 шт.

Грибной суп из опят на курином бульоне

Грибы очистить, мелко нарезать и поджарить на масле в глубокой сковороде. Куриный бульон довести до кипения и отварить в нем вермишель. Минут через 10 положить в бульон поджаренные грибы, добавить по вкусу соль и перец.

Состав: грибы — 300 г, куриный бульон — 1,5 л, сливочное масло — 20 г, вермишель — 2-3 ст. ложки, соль, черный молотый перец.

Суп из курицы с грибами

Сварить курицу в слабо подсоленной воде. В бульон положить 250 г промытых и нарезанных соломкой сушеных грибов. Доведя грибы до мягкости, добавить вермишель, мелко нарезанные потроха. За несколько минут до окончания варки положить щепотку измельченных сушеных листьев лимона.

Состав: курица — 1 шт., сушеные грибы — 250 г, вермишель — 50 г, потроха курицы, цедра лимона — 1 щепоть.

Черный куриный суп

Горошек отварить до мягкости в курином бульоне, затем протереть вместе с бульоном через сито. Обсушенный горох оставить на ночь. Мелко нарубленный лук обжарить на сливочном масле. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать, а затем потушить все вместе. Добавить кэрри, уменьшить огонь и дать покипеть 3–4 минуты. Блюдо посыпать мукой, приготовить светлую подливу и залить мясным бульоном. Добавить пассированный горошек. Поставить на 10 минут прокипеть, затем добавить соль и перец. В готовый суп добавить небольшое количество целых зеленых горошин, сливки или взбитые сливки.

Состав: крепкий куриный бульон — 0,5 л, лук — 2 шт., сливочное масло — 3 ст. ложки, небольшое яблоко — 1 шт., порошок кэрри — 1 ч. ложка, мука — 1–2 ст. ложки, зеленый горошек — 150 г, соль, перец, сливки — 1–2 ст. ложки.

Куриный суп с лапшой

Куриное мясо промыть, залить холодной водой и варить на небольшом огне. Через полчаса после начала варки: уменьшить огонь до минимума, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить до полуготовности курицы. Затем всыпать нарезанные соломкой корни и доварить суп до готовности. Выключить огонь, вынуть куриное мясо из супа после охлаждения нарезать небольшими кубиками. Бульон процедить через дуршлаг, поставить вновь на огонь и после закипания всыпать лапшу. Когда лапша будет готова, добавить зеленый горошек и куриное мясо. Посолить и снять с огня, положить мелко нарезанную зелень петрушки.

Состав: курица — 1 шт., петрушка, морковь, сельдерей — по 1 корню, лук — 1 шт., лапша — 100 г, консервированный горошек — 2–3 ст. ложки, черный перец — 2 горошка, зелень петрушки, картофель — 100 г, соль, бульон.

Лапша домашняя с курицей

Пока варится бульон, приготовить домашнюю лапшу: муку высыпать горкой на доску, на вершине сделать углубление, выбить туда яйца, посолить, подлить небольшими порциями воду и замесить крутое пресное тесто. Раскатать его тонко, примерно 1,5–2 мм, нарезать на полоски шириной 3,5–4 см и эти полоски нарезать соломкой.

Целые корни нарезать тоже соломкой и обжарить их на масле. Когда приготовленная лапша просохнет, в кипящий бульон заложить обжаренные овощи, довести до кипения, запустить лапшу, предварительно ошпаренную кипятком (для прозрачности супа), и варить 10–15 минут. При подаче в тарелку положить кусок вареной курицы и залить ее супом, посыпать мелко нарезанной зеленью. Лавровый лист не класть, чтобы не перебить аромат куриного бульона.

Состав: курица — 500 г, морковь — 125 г, петрушка, репчатый лук — 100 г, жир — 25 г, лапша — 300 г; **для лапши:** мука — 250 г, яйца — 2 шт., вода — 50 г, соль.

Суп из жирной курицы

Курицу промыть, разрезать на небольшие куски, сварить в соленой воде без овощей до полуготовности. Затем мясо вынуть и с поверхности бульона снять жир. Бульон процедить через сито или дуршлаг, всыпать рис или вермишель. Мясо снова опустить в бульон, добавить все овощи и довести до готовности. Варить еще 15 минут.

Из куриного мяса можно приготовить второе блюдо. Можно также нарезать его небольшими кусочками и положить в суп.

***Состав:** курица — 0,5 шт., лук — 0,5 шт., сельдерей — 1 корень, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., рис или вермишель — 3–4 ст. ложки, соль.*

Куриный суп с молодым луком

Нарезать лук тонкими кружками. Зелень измельчить. Лук обжарить на масле, залить готовым куриным бульоном и варить 5 минут. Яйца взбить в чашке и влить в кипящий суп. Добавить зелень лука, соль и снять с огня. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на сковороде в масле. Суп разлить в тарелки, насыпать сверху гренки и тертый сыр.

Состав: молодой репчатый лук с перьями — 150 г, сливочное масло — 50 г, куриный бульон — 1 л, яйца — 2 шт., белый хлеб — 8 ломтиков, тертый твердый сыр — 4 ст. ложки, немного масла для обжаривания хлеба, соль.



Острый суп из курицы

Подготовленную тушку курицы залить холодной водой и проварить 1–2 часа до готовности, периодически снимая пену и жир. Готовую курицу вынуть из бульона и посыпать солью. На снятом с бульона жире запассеровать мелко нарезанный лук репчатый, в конце пассерования всыпать муку и, перемешивая, продолжать пассерование еще 2–3 минуты. Затем развести частью бульона, довести до кипения, постепенно вливая остальной бульон. Добавить перец, зелень кинзы (кориандр), лимонную кислоту, соль и варить в течение 15 минут. Снять с огня и вынуть веточки зелени. Затем в суп при постоянном помешивании влить яичные желтки, разведенные небольшим количеством бульона. Снова довести до кипения, но не кипятить, и снять с огня. Довести до вкуса, добавляя лимонную кислоту, настой шафрана. При подаче в супницу положить куски курицы, налить суп, посыпать зеленью петрушки (кинзы или укропа).

Состав: курица — 300 г, лук — 80 г, мука пшеничная — 10 г, шафран — 0,1 г, яйца (желток) — 2 шт., зелень — 20 г, лимонная кислота (винный уксус) — 20 г, соль, специи, вода — 800 г.

Суп с пассерованной курицей

Коренья и лук-порей нарезать соломкой и слегка запассеровать.

Приготовление омлета. Яйца, молоко, соль хорошо перемешать и процедить, затем разлить в формы или на противень, смазанный сливочным маслом, и варить на водяной бане при температуре не выше 85 °С. Готовый омлет нарезать соломкой. В куриный бульон добавить лимонную кислоту, пассерованные овощи, зеленый горошек, порционные куски отварной курицы, нарезанный омлет и дать прокипеть 2–3 минуты.

Состав: курица — 300 г, морковь — 100 г, лук-порей — 60 г, сельдерей (корень) — 60 г, столовый маргарин — 40 г, готовый натуральный омлет — 200 г, консервированный зеленый горошек — 80 г, лимонная кислота, вода — 1,5 л; **для омлета:** яйцо — 1 шт., молоко — 100 г, сливочное масло — 5 г, соль.

Суп из потрохов дичи

Потроха любой дичи отварить до мягкости в 1,25 л слегка посоленной воды. В конце варки добавить очищенную, мелко нарубленную зелень. Укроп и петрушку мелко порубить и посыпать ими суп. Подать в горячем виде к столу.

Состав: потроха — 1 набор, зелень для супа — 1 пучок, укроп и петрушка — 1 ст. ложка.

Суп картофельный с субпродуктами птицы

Подготовленные куриные субпродукты — шейки, желудки, сердца, крылышки — отварить (печенку отварить отдельно). Затем все это вынуть, бульон процедить, снять жир и довести до кипения. Заложить подготовленное (ошпаренное) пшено, пассерованные коренья и лук и варить 30 минут. За 15 минут до окончания варки добавить картофель, нарезанный кубиками, и специи.

При подаче в тарелку положить нарезанные и подогретые в бульоне субпродукты вместе с печенкой.

Состав: субпродукты птицы — 190 г, картофель — 250 г, пшено — 30 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 20 г, лук-порей — 20 г.

Суп из куриных потрохов с грибами

Потроха залить водой и варить до готовности. Грибы поджарить на сале, незадолго до готовности добавить к ним мелко нарезанные лук, морковь и петрушку. Затем добавить туда красный перец, мелко нарезанную зелень и положить в бульон с потрохами. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Состав: свежие грибы — 100 г, потроха двух кур, морковь — 2 шт., петрушка — 2 корня, лук — 1 шт., сметана — 100 г, сало — 20 г, зелень петрушки, красный перец, соль.

Супы-пюрэ, бульоны, консомэ

Суп-пюре с белым соусом

Приготовить белый соус из куриного бульона (см. Суп-пюре из курицы с мандаринами), варить 40 минут, добавить томатный соус, затем положить сваренные и нарезанные по 5 мм макароны, ломтики сваренных трюфелей, ветчины и белых грибов. Заправить суп свежими сливками и яичными желтками и добавить сливочное масло.

Состав: куриный соус — 600 г, томатный соус — 150 г, макароны — 75 г, трюфели — 10 г, ветчина — 25 г, грибы — 25 г, сливки — 50 г, яйцо — 1 шт., масло — 25 г.

Суп-пюре из курицы с мандаринами

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить часть филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2–3 столовые ложки холодного бульона, протереть через сито.

Муку поджарить с двумя столовыми ложками масла, развести четырьмя стаканами горячего бульона, довести до кипения и кипятить 1–3 минуты. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получился очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком.

При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе и свежие мандариновые дольки. Отдельно подать гренки.

Состав: курятина — 700 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, мандарины — 4 шт.; **для заправки:** яйца — 2 шт., сливки или молоко — 1 стакан.

Суп-пюре из курицы

Сварить курицу, разделить мясо от костей, оставить немного филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2–3 столовые ложки холодного бульона, протереть сквозь сито. Муку поджарить с двумя столовыми ложками масла, развести четырьмя стаканами горячего бульона и проварить в течение 20–30 минут. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получается очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе. Отдельно подать гренки.

Состав: курица — 1 шт., мука — 2 ст. ложки, масло — 4 ст. ложки; **для заправки:** яйца — 2 шт., молоко или сливки — 1 стакан.

Суп-пюре из дичи

Подготовленную птицу (фазана, тетерева, рябчика, куропатку) сначала обжарить, а потом варить 20–30 минут в мясном бульоне с кореньями и луком-пореем; при этом дичь лучше сохранит свойственный ей аромат и вкус. Мясо готовой дичи отделить от костей, оставить для гарнира часть филе, а остальное мясо пропустить 2–3 раза через мясорубку, добавить 2–3 столовые ложки холодного бульона, перемешать и протереть сквозь сито.

Дальнейшее приготовление, а также заправка и подача супа производятся так же, как супа-пюре из курицы.

Состав: фазан или тетерев — 1 шт. (либо рябчики или куропатки — 2 шт.), мясо третьего сорта для бульона — 500–600 г, мука — 2 ст. ложки, лук-порей — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., масло — 4 ст. ложки; **для заправки:** яйцо — 2 шт., молоко или сливки — 1 стакан.

Суп-пюре из птицы

Подготовленную тушку птицы отварить до готовности, мякоть отделить от костей. Для гарнира филе птицы нарезать тонкой соломкой, залить небольшим количеством бульона и прокипятить. Остальную мякоть пропустить через мясорубку с частой решеткой и протереть через сито. Суп готовят, как указано выше. Готовый суп заправить льезоном. При подаче в суп-пюре положить нарезанное филе птицы.

Отдельно подать гренки.

Состав: птица (курица, индейка, утка, цыпленок) — 150 г, морковь — 20 г, петрушка (корень) — 20 г, репчатый лук — 20 г, пшеничная мука — 40 г, сливочное масло — 40 г, вода — 800 г, гренки; **для льезона:** молоко — 150 г, яйцо — 0,25 шт.

Бульон из кур или индеек прозрачный

Сварить бульон на слабом огне, удаляя пену и жир. За 40–60 минут до готовности в бульон добавить подпеченные овощи. Бульон осветлить, для чего ввести оттяжку процедить и довести до кипения.

Бульон из кур или индеек подать с кусочком вареной курицы или индейки. Отдельно подать гренки.

Состав: курица — 200 г или индейка 200 г, яйцо — 0,25 шт., морковь — 10 г, петрушка (корень) — 10 г, лук репчатый — 10 г, вода — 1,5 л.

Бульон куриный с клецками

Разделанную, опаленную и вымытую курицу положить в кастрюлю, добавить очищенные потроха, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Снять пену, посолить, положить связанные в пучок зеленый лук и зелень петрушки. Убавить огонь и доварить курицу на слабом огне. Бульон процедить, прокипятить, опустить в него клецки и, когда они поднимутся на поверхность, выключить огонь.

Приготовление клецек. Подсоленную воду с маслом вскипятить и сразу всыпать всю муку. Размешать комки и, выключив огонь, оставить на плите, чтобы масса постепенно остыла до температуры парного молока. В теплую массу по одному втереть яйца. Брать тесто чайной ложкой и опускать в кипящий суп. Можно сварить клецки в кипятке, промыть в холодной воде, обсушить и дать один раз прокипеть в бульоне.

Бульоны из мяса старой птицы получаются вкуснее, так как в ней больше экстрактивных веществ.

Состав: курица — 1 шт., вода — 3 л, зеленый лук — 1 пучок, петрушка — 1 пучок, соль; для клецек: масло — 50 г, мука — 100 г, вода — 0,5 стакана, яйца — 3 шт.

Бульон с овощами в горшочке

В горшочек положить сырого цыпленка, морковь, репу, нарезанные дольками лук-порей и савойскую капусту, предварительно бланшированную. Горшочек с цыпленком и овощами залить прозрачным бульоном, добавить растопленное сливочное масло, закрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 35–40 минут.

Состав: цыпленок — 300 г, морковь — 100 г, репа — 80 г, лук — 60 г, савойская капуста — 250 г, сливочное масло — 20 г, куриный бульон — 1,5 л.

Бульон с разными омлетами

Сначала приготовить разные омлеты 3–4 сортов: с морковью, зеленым горошком, печенью, нарезать их ромбиками, квадратиками, треугольниками. Отдельно отварить шпинат.

В тарелку положить омлеты разных цветов, шпинат, затем залить бульоном.

Состав: мясной или куриный бульон — 320 г, омлет — 320 г.

Консоме с гренками

Сначала приготовить гренки. Для этого ломтики корок хлеба длиной 2–3 см и толщиной 5 мм посыпать тертым сыром, красным и черным перцем, положить на смазанный маслом противень и подрумянить в жарочном шкафу. В чашку налить горячий куриный бульон и подать его на стол вместе с гренками.

Состав: куриный бульон — 1,5 л, ломтики белого хлеба — 200 г, сыр — 150 г, сливочное масло — 20 г, перец, зелень.

Консое с цыпленком и грибами «Демидов»

В бульон положить нарезанные кубиками отварные овощи (морковь, сельдерей, лук порей и капусту), куриные кнели, трюфели и петрушку.

Состав: куриный бульон — 1,5 л, вареные овощи — 150 г, кнели из курицы — 150 г, трюфели, петрушка.

Консоме с цыпленком и горошком «Белый день»

В качестве гарнира в бульон положить мелкие зерна свежего зеленого горошка и зелень. Волованы наполнить мелко нарезанным куриным мясом и полить белым мясным соусом (см. Суп-пюре из курицы); подать их к консоме на отдельной тарелке.

Состав: куриный бульон — 1,5 л, горошек — 200 г, зелень — 10 г, волованы — 300 г, белый мясной соус — 50 г, куриное мясо — 100 г.

Консоме из цыпленка «Нинон»

В качестве гарнира в бульон положить вынутые выемкой шарики, величиной с гороховое зерно, из моркови, белой репы и сельдерея и нарезанные кубиками грибы.

На отдельной тарелке подать волованы, наполненные куриным мясом, нарезанным мелкими кубиками и залитым белым мясным соусом (см. Суп-пюре из курицы). Сверху волованы посыпать протертым через сито желтком сваренного вкрутую яйца. Украсить по желанию.

Состав: куриный бульон — 1,5 л, овощи — 120 г, грибы — 50 г, волованы, куриное мясо — 50 г, яйцо — 1 шт.

Консоме из цыпленка «Беатриче»

Бульон заправить манной крупой и в качестве гарнира прибавить кнель из куриного мяса и роаяль из помидоров.

Приготовление роаяля. В пюре из помидоров (сырых, без кожи и семян) добавить сливки, взбитое яйцо и соль.

Состав: прозрачный бульон — 1,5 л, манная крупа — 125 г, кнель из курицы — 50 г; **для роаяля:** свежие помидоры — 100 г, сливки — 25 г, яйцо — 1 шт., соль.

Консоме с цыпленком и макаронами «Гарибальди»

В качестве гарнира в бульон положить сваренные и нарезанные мелкими кусочками макароны, нарезанные соломкой помидоры и шарики из овощей. При подаче на стол прибавить нарезанный кольцами зеленый салат.

Состав: куриный бульон — 1,5 л, шарики из овощей — 100 г, макароны — 100 г, помидоры — 100 г, зеленый салат — 20 г.

Консо́ме с шариками из овощей «Монако»

В качестве гарнира в бульон положить шарики, величиной с гороховое зерно, вынутые выемкой из моркови, репы, сельдерея, и зерна зеленого горошка. Овощи варить отдельно и положить в бульон при подаче. Консо́ме посыпать зеленью петрушки. На отдельной тарелке подать соленую солонку.

***Состав:** куриный бульон — 1,5 л, овощи — 300 г, петрушка.*

Консоме по-милански

Приготовить прозрачный бульон (куриный). Морковь, сельдерей нарезать кубиками и припустить. Лук-порей, зеленый салат, помидоры нарезать соломкой, отваренные макароны — кусочками по 1 см, а свежие очищенные зеленые огурцы — кубиками. Все приготовленные продукты заложить в бульон, посолить и варить до готовности. При подаче суп разлить по чашкам. Отдельно подать профитроли.

Приготовление профитролей. В воду положить масло, сахар, соль, довести до кипения, тонкой струйкой всыпать муку, помешивая, проварить минут 5. Снять с плиты и охладить до 70 °С, добавить сырые яйца и тщательно вымешать. Заложить в кондитерский мешок и выпустить на слегка смазанный кондитерский лист в виде шариков. Выпечь в горячей духовке.

В готовые профитроли с надрезанным верхом выпустить с помощью кондитерского мешка фарш и уже наполненные профитроли поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Приготовление фарша. Вареную мякоть курицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и выбить с добавлением молока, яичного желтка, соли. Потом массу протереть сквозь сито.

Состав: морковь — 50 г, сельдерей — 80 г, лук — 40 г, зеленый салат — 30 г, помидоры — 75 г, макароны — 30 г, огурцы — 50 г, профитроли — 180 г, соль, куриный фарш.

Консоме с дичью «Диана»

К супу, ароматизированному бульоном из дичи, прибавить в качестве гарнира кнель из дичи, приготовленные в форме полумесяцев с вином «Марсала».



Состав: прозрачный бульон — 1,5 л, кнель из дичи — 250 г, вино «Марсала» — 150 г.

Картофельный суп холодный

Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить крупно нарубленные сельдерей и порей и варить до готовности в слегка посоленной воде. Протереть сквозь сито. Молоко и сливки смешать, добавить соль и перец, смешать с картофелем и все еще раз прокипятить. Остудить. Перед подачей на стол, осторожно помешивая, добавить взбитый йогурт. Посыпать зеленым луком.

Если суп подается в горячем виде, йогурт следует смешать с молоком.

Состав: нежирный куриный бульон или вода — 1 л, картофель — 4–5 шт., небольшой корень сельдерея, лук-порей — 1 стебель, молоко — 3 стакана, сливки — 3–4 ст. ложки, йогурт — 1 стакан, мелко нарубленный зеленый лук — 2 ст. ложки, перец, соль.

Вторые блюда

Котлеты куриные «Аврора»

Куриное филе зачистить. Из печени приготовить фарш: печень разрезать на ломтики и пожарить с овощами до готовности, провернуть через мясорубку два раза, заправить мадерой, солью и перцем, разделить на порции и завернуть в подготовленное куриное филе, смочить в яйце, запанировать в белом хлебе, нарезанном соломкой, и пожарить на масле.

При подаче котлеты положить на крутон, сбоку поместить гарнир — жареный картофель, нарезанный соломкой или кружочками, зеленый горошек, свежие помидоры, куриный гребешок. Соус подать отдельно. Посыпать зеленью.

Состав: куры — 400 г, куриная печень — 100 г, хлеб — 80 г, сливочное масло — 60 г, мадера — 5 г, лук — 10 г, морковь — 10 г, яйцо — 1 шт., картофель — 200 г, зеленый горошек — 150 г, помидоры — 100 г, куриный гребешок — 2 шт., соус майонез — 100 г, соль, перец, зелень петрушки.

Котлеты из филе курицы

Чистое филе разделить на два филе (большое и малое), удалить пленки и сухожилия. В мякоти большого филе сделать продольный разрез и вложить в него малое филе, придать овальную форму, посолить, поперчить, опустить во взбитое яйцо и сухой рукой обвалять в сухарях или в тертом белом хлебе, затем обжарить на сливочном масле и довести до готовности в духовке. Подать на крутонах из белого хлеба, обильно полить сливочным маслом.

В качестве гарнира подать обжаренный картофель и тушеные овощи (морковь, горох, цветная капуста). Посыпать зеленью.

Состав: филе курицы (без кожи и костей) — 500 г, сливочное масло — 120 г, крутоны из белого хлеба — 4 шт., соль, перец, зелень, яйца — 2 шт., панировочные сухари или тертый хлеб — 3 ст. ложки, обжаренный картофель, тушеные овощи, сливочное масло.

Котлеты из кур «Мечта»

Посолив и поперчив, филе припустить на масле до готовности и покрыть слоем густого молочного соуса, смешанного с сырым яичным желтком (половина нормы), смочить яйцом (вторая половина нормы), запанировать в белых сухарях, обжарить в топленом масле до получения ровной румяной корочки.

Подать с гарниром из зеленого горошка и картофеля, украсить веточками петрушки или листьями салата.

Состав: филе курицы — 600 г, сливочное масло — 120 г, топленое масло — 80 г, яйцо — 2 шт., зеленый горошек — 200 г, картофель — 400 г, зелень петрушки — 20 г, молочный соус, белые сухари, соль, перец; для **молочного соуса:** 10 г муки, 100 г молока, 10 г сливочного масла.

Котлеты из кур «Москва»

Зачищенное и отбитое филе курицы нафаршировать паштетной массой из печени, залить сверху молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу до готовности, до получения золотистой корочки. Из риса приготовить рассыпчатую кашу. При подаче на тарелку положить рис в форме котлеты, на рис котлету.

Блюдо гарнируют жареным картофелем, грибами в сметане, зеленым горошком, зеленью петрушки. Соус подают отдельно.

Состав: куры — 400 г, куриная печень — 60 г, сливочное масло — 40 г, сыр — 20 г, петрушка (корень) — 20 г, рис — 40 г, зеленый горошек — 40 г, белые грибы — 60 г, сметана — 20 г, соус — 100 г, жареный соломкой картофель — 100 г, молочный соус — 40 г, зелень.

Котлеты из кур фаршированные «Принцесса»

Подготовленное филе из кур с косточкой отбить и поместить на него в виде батончика фарш из печени, сверху накрыть отбитым ломтиком малого филе, из которого предварительно удалено сухожилие, затем филе завернуть, придать ему форму котлеты, окунуть в яичный льезон (взбитая белковая масса), посолить, поперчить, запанировать в белых сухарях и пожарить на сильно разогретой сковороде в масле до получения светлокоричневой корочки. До готовности котлеты довести в жарочном шкафу.

При подаче котлеты положить на крутоны, на гарнир подать картофель стружкой, зеленый горошек, консервированные фрукты, зелень.

Состав: куры — 400 г, куриная печень — 60 г, сливочное масло — 100 г, яйцо — 2 шт., белый хлеб — 80 г, сухари — 30 г, картофель — 400 г, горошек — 100 г, зелень петрушки, соль, перец.

Котлеты из куриного филе «Варварка»

С куриного филе снять пленку и вынуть малое филе (жилку надрезать или вынуть), подрезать его со всех сторон и тонко отбить тупкой. В середину филе поместить кнель с добавлением поджаренной куриной печенки в протертом виде, немного мадеры и сливочного масла для сочности.

Затем сделать котлеты, края плотно завернуть, окунуть в яичный лезон (взбитая белковая масса), запанировать в протертом белом хлебе и обжарить на сливочном масле. Готовые котлеты поместить на крутой, сверху положить гребешки кур, маленький отдельно поджаренный филейчик, на косточку надеть папильотку из белой бумаги.

Приготовление кнельной массы. Пропустить мякоть куриного филе или дичи через мясорубку 2–3 раза, положить замоченный в молоке или сливках черствый белый хлеб или слоеное тесто, перемешать и пропустить еще раз через мясорубку. Затем растереть массу в ступке и пропустить через сито. Протертую массу охладить и взбить, добавляя небольшими порциями яичный белок. В процессе взбивания влить в массу холодные сливки или молоко. В уже готовую кнельную массу добавить соль и осторожно перемешать. Масса готова тогда, когда кусочек массы, опущенный в воду, всплывает на поверхность.

В качестве гарнира подать картофель, жаренный во фритюре, нарезанный соломкой, белые грибы в сметане, зеленый горошек, зелень петрушки, отдельно — красный соус с добавлением мадеры.

Состав: куры — 450 г, куриный фарш (кнель) — 200 г, сливочное масло — 100 г, яйцо — 1 шт., белые сухари — 50 г, картофель — 300 г, зеленый горошек — 100 г, белые грибы — 200 г, петрушка, красный соус с мадерой — 200 г, куриный гребешок — 3 шт., сметана — 30 г, мадера.

Котлеты пожарские

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить, снова пропустить массу через мясорубку. Добавить молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформировать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Котлеты лучше всего подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку в полстакане молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения. Котлеты уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Состав: курица — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, пшеничный хлеб — 5–6 кусков, яйца — 3–4 шт., сливочное масло — 100 г, панировочные сухари — 1 стакан, соль, перец по вкусу; для соуса: морковь — 2–3 шт., репа — 1 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, молоко — 1,5 стакана, мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.

Котлеты куриные рубленые

Из мякоти кур приготовить котлетную массу с добавлением 5 г сливочного масла на порцию. Из подготовленной котлетной массы сформовать котлеты по 30 г каждая, запанировать их в сухарях и пожарить на масле.

Подать с картофельными крокетами, зеленым горошком, морковью, зеленью петрушки.

Состав: мякоть курицы — 600 г, белый хлеб — 60 г, молоко — 60 г, сливочное масло — 60 г, сухари для панирования — 30 г, соль, зелень, картофельные крокеты — 300 г, зеленый горошек — 150 г, морковь — 150 г, масло для жарки.

Котлеты куриные рубленые «Днепропетровские»

Из мякоти кур приготовить котлетную массу, сформовать из нее котлеты, которые начинить сваренной и мелко нарезанной печенью, заправленной молочным соусом (см. Котлеты пожарские), обвалять в панировке из белого хлеба и обжарить на масле.

Подать с жареным картофелем, зеленым горошком, морковью, свеклой, нарезанными мелкими кубиками, веточками петрушки, молочным соусом с мадерой.

Состав: мякоть курицы — 600 г, куриная печень — 70 г, белый хлеб — 200 г, картофель — 700 г, зеленый горошек — 200 г, морковь — 100 г, свекла — 100 г, соль, молочный соус с мадерой — 200 г, молочный соус, зелень петрушки; **для молочного соуса:** мука — 10 г, молоко — 60 г, сливочное масло — 100 г.

Котлеты куриные с грибами

Мякоть курицы отделить от костей и нарезать кусочками. В молоке замочить белый хлеб, затем смешать его с кусочками курицы, посолить и пропустить через мясорубку два раза. Полученную массу размешать и хорошо взбить, чтобы получилась однородная пышная масса. Подготовленную массу разделить в виде лепешек, на середину поместить фарш, накрыть фарш краями лепешки и придать изделию форму котлеты, обваливать в сухарях и пожарить на масле.

Приготовление фарша. Свежие белые грибы промыть, мелко порубить, добавить немного воды и тушить 20 минут, после этого добавить соль, сметану и продолжить тушить до готовности. Затем фарш охладить.

Состав: мякоть курицы — 500 г, белый хлеб — 100 г, молоко — 150 г; **для фарша:** грибы — 250 г, сметана — 50 г, сливочное масло — 50 г, маргарин — 50 г, молотые сухари — 60 г, соль.

Шницель из кур

Куриное филе без косточки зачистить, отбить, посолить, поперчить, смочить в льезоне (взбитая белковая масса) и обвалять в нарезанном мелкой соломкой белом хлебе, придать форму шницеля и обжарить на масле. Готовый шницель положить на тарелку, к нему подать гарнир — жареный соломкой картофель, зеленый горошек, фрукты, зелень.

Состав: куры — 500 г, хлеб — 100 г, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 80 г, консервированные фрукты — 100 г, картофель — 200 г, горошек — 150 г, соль, перец, зелень.

Тушеные куриные желудочки

Очищенные желудочки потушить до готовности, посолить и обжарить в масле.

Отдельно поджарить нарезанный полукольцами лук и помидоры. Когда желудочки будут готовы, добавить к ним обжаренный лук и помидоры и потушить все вместе 5 — 10 минут. При подаче можно посыпать зеленью и сбрызнуть соком лимона.

Особую пикантность этому блюду придает возможность его приготовления на костре или углях.

Состав: очищенные желудочки — 1 кг, репчатый лук — 5–6 шт., помидоры — 5–6 шт., топленое масло — 150 г, соль, лимоны — 0,5 шт.

Домашняя птица с кинзой

Тушку курицы, гуся или индюка разделить на порционные куски, промыть и, посыпав мелкой солью, отставить. В котле перекалить масло, положить послойно куски мяса, нарезанный лук вместе с душистой зеленью, затем еще слой мяса и лука и т. д. Затем залить небольшим количеством воды. Плотно закрыть крышкой и томить на очень слабом огне в течение часа. Мясо сварится на пару и изжарится на собственном жире.

Готовое блюдо подается на стол с солеными или свежими помидорами, огурцами, редиской или редькой.

Состав: домашняя птица — 1 шт., лук — 2 шт., красный перец — 1 стручок, кинза — 1 пучок, укроп — 1 пучок, вода — 0,5 стакана, соль, гарнир.

Птица, жаренная в обильном жире

Разрезанное на порционные куски отварное мясо обвалить в муке, смочить во взбитом с солью яйце и в заключение обвалить в молотых сухарях. Подготовленные куски мяса обжарить в обильном жире со всех сторон до образования светло-коричневой корочки и сразу подать на стол. Куски мяса полить небольшим количеством растопленного масла.

В качестве гарнира подать поджаренный в обильном жире картофель или картофельное пюре, тушеную морковь, горох или грибы, отварную цветную капусту.

Состав: отварное мясо курицы, индейки или фазана — 400 г, мука — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., молотые сухари или нарезанный мелкими кубиками белый хлеб — 0,5 стакана, соль, жир для жарки.

Гусь или утка, жаренные с яблоками

Подготовленного гуся (утку) нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевинки и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. Нафаршированного гуся (утку) поместить спинкой на сковороду или противень, добавить немного воды и поставить в духовой шкаф. Во время жарения гуся (утку) нужно несколько раз поливать вытопившимся жиром. Длительность жарки 1,5–2 часа.

У жареного гуся (утки) удалить нитки, вынуть ложкой яблоки и выложить их на тарелку или блюдо, гуся (утку) разрубить на порции и уложить на яблоки.

В качестве гарнира подходят печеные яблоки, гречневая каша, тушеная капуста или картофель.

Состав: гусь (утка) — 1 кг, яблоки — 750 г, масло — 50 г, гарнир.

Гусь, жаренный со сметаной

Вычистить и вымыть гуся, натереть его солью снаружи и внутри, в середину положить столовую ложку зернового перца; растопить 100 г копченого сала в кастрюле и положить туда гуся. Предварительно надо сварить средний кочан капусты, разрезать его на четыре части и, когда он побелеет, откинуть на сито. Положить гуся в кастрюлю, обложить его сосисками, вареной капустой, морковью, большим корнем сельдерея, нарезанным тонкими ломтиками, 3 большими резаными луковицами, прибавить 2 ложки уксуса и 5 ложек сметаны и варить на умеренном огне.

Когда все уварится, капусту выжать, гуся разнять на части, выложить на блюдо, обложить тонкими ломтиками горячей ветчины, нарезанными кусочками сосисок, капустой, луком и кореньями, с которыми варился гусь.

Гусь с красной капустой

Подготовить тушку гуся — выпотрошить, промыть, посолить внутри, натереть сухим майораном и нафаршировать яблоками без сердцевины. Тушку зашить, положить на протвешок, смазанный маслом, и зажарить в жарочном шкафу вместе с оставшимися яблоками. Отдельно потушить капусту. Готового гуся разрубить на порции, выложить на блюдо и загарнировать яблоками и отварным картофелем. Тушеную капусту и полученный при жарке сочок подать отдельно. Можно сочок развести поджаренной мукой, довести до кипения и процедить. Посыпать зеленью.

Состав: гусь — 1 шт., яблоки — 500 г, краснокочанная капуста — 2 кг, картофель — 1 кг, мука — 25 г, масло, соль, майоран, зелень.



Гусь по-фламандски

Обработанную тушку гуся посолить изнутри и снаружи, поперчить и смазать тушку маслом, а затем поставить в духовку для обжаривания. Когда гусь подрумянится со всех сторон, влить вино и бульон, закрыть крышкой и потушить его, переворачивая время от времени.

В качестве гарнира приготовить поджаренный картофель, обточенный в виде груши, морковь такой же формы и фасоль, политые маслом, а также фаршированные маленькие кочешки капусты с фаршем из мяса и бекона.

Чтобы их приготовить, кочан капусты зачистить, вырезать кочерыжку, посолить и положить в кипящую подкисленную воду. Варить 10–15 минут. Когда капуста остынет, разобрать ее на листья. Крупные листья положить снизу, а мелкие сверху. Из подготовленных таким способом листьев сделать маленькие кочаны. На каждый лист положить бекон, нарезанный соломкой, свернуть концы листа, прижать и сформовать в виде шарика величиной с яйцо. Затем каждый фаршированный кочешок завязать в салфетку для сохранения формы и уложить плотно в один ряд в кастрюлю, добавить кусок бекона, залить бульоном и поварить до готовности бекона и капусты.

Готовые фаршированные кочешки укладывают вокруг гуся и поливают сочком, в котором тушился гусь.

Состав: гусь — 1,5 кг, сливочное масло — 250 г, белое вино — 100 г, бульон — 100 г, соль, перец, картофель — 500 г, морковь — 300 г, зеленая фасоль — 300 г, фаршированная капуста — 250 г, лимонная кислота, бекон.

Утка по-тулузски

Подготовленную утку посолить изнутри и снаружи, сформовать, положить в кастрюлю с маслом и подрумянить со всех сторон в жарочном шкафу, добавить мелко нарезанные морковь, лук, сельдерей и продолжать жарить. Затем влить красное вино и потушить до готовности.

При подаче готовую утку выложить на блюдо и загарнировать очищенными каштанами и луком-саженцем, заправленными маслом. Полить соком, в котором тушилась утка.

Салат подать по выбору.

Состав: утка — 1 кг, сливочное масло — 250 г, красное вино — 100 г, лук — 300 г, каштаны — 500 г, соль, морковь, сельдерей, салат.

Курица или индейка, жаренная с овощами

Мясо птицы нарезать на порционные куски, опустить в кипящую воду. Снять пену и приблизительно за 45 минут до окончания варки положить в эту же кастрюлю очищенные и нарезанные на ровные кусочки овощи, посолить и варить до полной готовности. Если птица молодая, то овощи и соль лучше добавить сразу после снятия пены, а мясо, как только оно станет мягким, вынуть. Когда будут готовы все продукты, группами выложить их на блюдо и полить небольшим количеством бульона, посыпать рубленым укропом или зеленью петрушки. Бульон сервировать в соуснике, можно приготовить также более густой соус с мукой.

В качестве гарнира подать салат из сырых овощей.

Состав: мясо курицы или индейки с костями — 750 г, вода — 1–1,5 л, лук-порей — 1 головка, морковь — 5–6 шт., цветная капуста — 1 большой кочан, фасоль — 200 г, петрушка — 1 корень, сельдерей, соль, укроп или зелень петрушки, салат из сырых овощей.

Курица или индейка по-ярославски

Нарезать мясо птицы на порционные куски, подрумянить со всех сторон в масле и выложить на блюдо, которое следует держать в тепле. Прогреть в масле томат-пюре, тертые или рубленые корни и муку, добавить измельченные тушеные грибы, сметану и бульон. Варить 6–8 минут и приправить. Мясо положить в соус и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности (25–30 минут). Если птица старая, то мясо надо тушить вместе с приправами в бульоне, а муку и сметану добавить позднее. Готовое блюдо посыпать рубленым укропом и украсить ломтиками помидоров.

В качестве гарнира подать отварной рис или вареный картофель, тушеные овощи и салаты в маринаде или из сырых овощей.

Состав: курица или индейка — 600 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей, немного чеснока, томат-пюре — 3 ст. ложки, тушеные в собственном соку белые грибы или рыжики — 1 стакан, соль, бульон из птицы — 1,5–2 стакана, сметана — 2 ст. ложки, укроп, помидоры — 4–5 шт., гарнир.

Курица или индейка, тушенная с фруктами

Птицу нарезать на куски, обвалить в муке и обжарить в масле или в жире до образования коричневой корочки, добавить шинкованный лук, налить воды или бульона, приправить солью и перцем. Когда жидкость закипит, добавить нарезанные соломкой фрукты, вино или яблочный сок и тушить на слабом огне под крышкой. Когда мясо будет готово, заправить сливками и зеленью.

В качестве гарнира подать отварной рис, лук-порей и морковь.

Состав: курица — 1 шт. или индейка — 0,5 шт., сливочное масло или птичий жир — 2–3 ст. ложки, бульон или вода — 2–2,5 стакана, соль, перец, лук — 1 шт., свежие фрукты (яблоки, изюм, слива, абрикосы и т. п.) — 500 г или сушеные фрукты — 300 г, вино или яблочный сок — 4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сливки — 4 ст. ложки, зелень, гарнир.

Жареная индейка, фаршированная орехами

Освободить от скорлупы грецкие орехи, ошпарить их кипятком, очистить от кожицы и потолочь до тестообразной массы. Затем прибавить поджаренную в масле и протертую печенку, желативно телячью, замоченный в молоке белый хлеб, сырые яйца, сливочное масло, соль. Все тщательно перемешать. Этой массой нафаршировать подготовленную тушку индейки и пожарить ее, периодически поливая соком и переворачивая.

При подаче индейку нарубить на порции и полить соусом.

Состав: индейка — 1 шт., печень — 400 г, ядра грецких орехов — 400 г, яйца — 2–4 шт., белый хлеб — 400 г, сливочное масло — 50 г, соль.

Курица, тушенная в томате

Курицу выпотрошить, опалить, хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Поместить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, в бульон добавить муку, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, влить лимонный сок. Залить этим курицу и поставить кастрюлю на пар.

Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, выложить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Состав: курица — 1 шт., томат — 100 г, лук — 3 шт., топленое масло — 30 г, мука — 1 ст. ложка, соль, перец, сахар, сок из половины лимона, макароны.

Курица, тушенная под соусом

Масло и нарезанные соломкой корни выложить на сковороду, поставить на огонь и, когда масло закипит, поместить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с корнями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорели корни. Когда курица хорошо обжарится, поместить ее вместе с корнями в кастрюльку, залить бульоном, сваренным из потрохов курицы, посолить и варить примерно 40 минут.

Приготовление соуса. Масло и муку поджарить до золотистого цвета, развести бульоном, в котором варилась курица, влить уксус, добавить сахар, вскипятить и добавить в соус чернослив, предварительно замоченный в кипятке на 4–5 минут.

Залить этим соусом курицу.

Состав: курица — 1 шт., топленое масло — 150 г, морковь — 1 шт., сельдерей — 1 шт.; **для соуса:** бульон — 3 стакана, 3 %-й уксус — 1 ст. ложка, сахарный песок — 2 ст. ложки, чернослив — 200 г, топленое масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, соль.

Отварная курица

Обработанную курицу положить в горячую воду, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до полной готовности. Соль и измельченные корни и лук добавить приблизительно в середине варки. Готовую курицу выложить на блюдо, нарезать на порционные куски и увлажнить небольшим количеством бульона. Из оставшегося бульона приготовить соус или сварить суп. Курицу посыпать зеленью петрушки.

Приготовление соуса. Муку прогреть в масле, пока она не приобретет золотистого оттенка, затем влить бульон и варить 5–6 минут, приправить солью и добавить сливки.

Курицу гарнировать отварным рисом или картофелем, тушеными овощами с мягким вкусом (морковь, горох, цветная капуста, фасоль) и салатом из тыквы, яблок или слив, летом — салатом из свежих огурцов или зеленым салатом.

Состав: курица — 1 шт., вода — 2 л, морковь — 3 шт., петрушка или сельдерей, репчатый лук — 1 шт., соль, зелень петрушки, гарнир; **для соуса:** сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, куриный бульон — 2–3 стакана, соль, сливки — 2 ст. ложки.

Петух с грибами

Очищенного петуха нафаршировать начинкой, приготовленной следующим способом: припустить в масле очищенный рис, посолить по вкусу, залить бульоном и тушить в течение 15 минут. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы и трюфели, нарезанную кусочками и припущенную с маслом и солью по вкусу печенку. Хорошо перемешать и полученной смесью нафаршировать петуха, зашить, сформовать, посолить снаружи, смазать маслом и запечь в кастрюле. Подрумянив со всех сторон, влить чашку бульона, накрыть крышкой и тушить петуха, переворачивая периодически и поливая соком до готовности. После этого вынуть его из масла и на том же масле спассеровать муку. Подрумянив муку, залить коньяком, белым вином, сливками или молоком и чашкой бульона. Хорошо размешать, тушить в течение 10–15 минут и пропустить через пресс. Полученный крем заправить кусочком масла.

Перед подачей вырезать филе петуха и вынуть грудную кость, чтобы открыть начинку. Филе и ножки уложить около петуха, загарнировать его начинкой и полить приготовленным соусом. Подать на стол с салатом по выбору.

Состав: петух — 2 кг, сливочное масло — 200 г, рис — 200 г, бульон — 600 г, свежие грибы — 120 г, трюфели — 20 г, гусиная печенка — 100 г, мука — 50 г, коньяк — 30 г, белое вино — 100 г, сливки — 50 г.

Курица «Румянка»

Насыпать на противень соль слоем 1,5–2 см так, чтобы курица целиком лежала на нем. Затем положить курицу, как можно лучше ее распластав. Жарить до образования румяной корочки (около 2 часов).

Подать с салатами.

Состав: небольшая нежирная курица — 1 шт., крупная соль — 1 кг.

Курица по-шведски

Подготовленную курицу посолить, поперчить изнутри и снаружи, положить в кастрюлю с маслом или на протвешок и поставить в жарочный шкаф. Подрумянить курицу со всех сторон, прибавить к ней нарезанный ломтиками, прокипяченный в воде и отцеженный лук. Вынуть курицу, припустить в том же масле лук, прибавить муку и обжарить ее, влить в нее сметану или кислое молоко, а также чашку бульона и хорошенько размешать. Положить в соус курицу и потушить до мягкости. Процедить соус через сито и заправить кусочком масла и соком лимона.

Перед подачей курицу нарубить на порции, на гарнир подать домашнюю лапшу или пюре из каштанов и любой салат по выбору. Украсить веточками зелени.

Состав: курица — 1,1 кг, сливочное масло — 100 г, репчатый лук — 150 г, мука — 50 г, сметана — 400 г, соль, перец, зелень, гарнир, бульон.

Жареные цыплята

Цыплячьи тушки разрубить по грудной клетке пополам и распластать вместе с костями. Жарить в обильном жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки с добавлением соли и перца. Жареных цыплят посыпать зеленью, полить сметаной и довести до кипения.

В качестве гарнира подать жареный картофель и острый сметанный соус, салат из огурцов или помидоров с большим количеством зелени.

***Состав:** цыплята — 4–5 шт., соль, перец, жир для жарки, сметана — 1 стакан, гарнир.*

Жареные цыплята с перцем

Цыплят нарубить на куски, желательно на 4 части, посолить, поперчить и запанировать в муке. Затем обжарить на сковороде до золотистого цвета. В сковороду с цыплятами добавить вермут, мелко нашинкованный репчатый лук и зелень, потушить минут 20–30 до мягкости. Сюда же добавить крахмал и довести до кипения.

При подаче тушеных цыплят полить соусом с крахмалом, а на гарнир подать отварной рис, жареный картофель, зеленый горошек.

Состав: цыпленок — 2 шт., мука — 0,75 стакана, сливочное масло — 120 г, белый вермут — 1 стакан, лук — 150 г, крахмал — 1 ст. ложка, соль, перец, зелень, гарнир.

Цыплята, жаренные во фритюре

Отварное мясо цыплят, нарезанное на порции, посолить, поперчить, обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, а затем обвалять в молотых сухарях и обжарить в большом количестве топленого масла до образования золотистой корочки и тут же подать к столу на большой тарелке, полив маслом. Вокруг уложить гарнир из овощей и грибов.

Состав: вареные цыплята — 450 г, мука — 25 г, яйца — 1,5 шт., молотые сухари — 0,7 стакана, перец, соль, топленое масло для обжарки — 300 г, зелень петрушки, картофель — 600 г, морковь — 50 г, горох — 50 г, грибы — 40 г, цветная капуста — 50 г.

Цыплята, жаренные в кляре

Подготовленных цыплят разрезать вдоль на две части, натереть солью и лимонным соком и убрать в холодильник на 30 минут. Тем временем из молока, масла сливочного, муки, яиц приготовить тесто, которое следует посолить, заправить мускатным орехом и тщательно вымесить. Приготовленных цыплят наколоть на вилку, опустить в тесто и обжарить в большом количестве топленого масла.

Состав: цыплята — 2 шт., лимонный сок, яйца — 3 шт., молоко — 1,5 стакана, сливочное растопленное масло — 10 г, мука — 2 стакана, топленое масло для обжарки — 300 г, мускатный орех, зелень петрушки, соль, гарнир.

Цыплята с белыми грибами

Филе и мякоть окорочков обжарить на оливковом масле. Когда кусочки цыплят приобретут золотистый цвет, добавить мелко нашинкованный лук, отварную ветчину, грибы, зелень, сливочное масло, залить стаканом бульона и проварить. Далее добавить мелко нарезанные помидоры и все это тушить в течение 15–20 минут на слабом огне.

При подаче готовые кусочки филе и ножки цыплят выложить на тарелку, полить соусом, который получился при тушении, украсить зеленью, отдельно подать отварную домашнюю лапшу.

Состав: цыпята — 1 кг, оливковое масло — 90 г, репчатый лук — 50 г, ветчина — 50 г, белые грибы — 120 г, свежие помидоры — 150 г, домашняя лапша, сливочное масло — 60 г, зелень, бульон.

Цыплята «Пич»

Чистые кусочки филе весом 50–60 г, посолить, посыпать перцем и положить в маринад. Для маринада нарезать лук, зелень петрушки, чеснок, добавить уксус и растительное масло в таком количестве, чтобы кусочки были закрыты маринадом. Держать их в таком маринаде 3–4 часа, периодически помешивая.

Затем из кусочков филе сформировать рулетики или «восьмерки», начиненные кусочками шпика, и нанизать на шампур, чередуя с кружками помидоров и огурцов. Обжарить на углях до готовности, периодически поливая маринадом.

Цыплята с кнелями из гусиной печени

Подготовленные тушки цыплят посолить и обжарить без колера на масле с луком, морковью и сельдереем, поливая бульоном, до готовности. Загарнировать кнелями из гусиной печени, украсить трюфелями, тушенными в масле, вареными телячьими мозгами, тушенными с маслом и белым вином, шляпками белых грибов.

При подаче нарубленные кусочки цыпленка положить на поджаренные в масле хлебные крутоны, а гарнир положить на середину блюда, залить белым соусом (см. Котлеты пожарские) и украсить зеленью.

Состав: цыплята — 1,2 кг, сливочное масло — 200 г, морковь — 30 г, лук — 30 г, сельдерей — 40 г, кнели — 150 г, трюфели — 30 г, белое вино — 150 г, белые грибы — 150 г, мозги — 300 г, белый соус (основной) — 250 г, зелень, крутоны, бульон.

Цыпленок запеченный

Обработанную, промытую тушку цыпленка посолить, поперчить, заправить ножки в кармашек и запечь в жарочном шкафу, предварительно покрыв филейную часть тонким слоем шпика. Цыпленка поливать периодически маслом и поворачивать разными сторонами, пока он не будет готов.

В качестве гарнира подать нарезанный ломтиками говяжий язык, припущенный в масле и вине «Марсала». Ломтики языка разложить вокруг цыпленка. Отдельно подать пюре из каштанов и салат по выбору.

Цыпленок соте со спаржей

Обработанную тушку цыпленка сварить в подсоленной воде, вырезать филе и ножки, кости удалить и чистое мясо обжарить на масле. При подаче на стол поджаренное мясо положить на поджаренные хлебные крутоны.

В качестве гарнира подать вареную спаржу и грибы, нарезанные кружочками. Грибы положить на мясо цыпленка, а спаржу разложить вокруг и залить все маслом с сухарями. Подать с салатом по выбору.

Состав: цыпленок — 1,2 кг, сливочное масло — 200 г, грибы — 150 г, спаржа — 1,2 кг, хлебные корки — 150 г, тертый хлеб — 50 г, соль.

Цыпленок со сливками и лимоном

Обработанную тушку цыпленка посолить и сформовать, то есть с обеих сторон брюшка сделать надрезы и ножки вставить в эти кармашки. Положить затем тушку на густо смазанный маслом протвешок и тушить в жарочном шкафу, пока он не подрумянится, потом добавить бульон и тушить цыпленка до готовности. Отдельно приготовить и отварить домашнюю лапшу, ветчину нарезать соломкой, слегка поджарить и перемешать с отварной лапшой. При подаче на середину блюда поместить приготовленный гарнир, а вокруг него разложить нарубленные куски цыпленка.

Залить соусом со сливками и лимоном, заправленным сочком, в котором тушился цыпленок. Отдельно подать салат из овощей.

Состав: цыпленок — 600 г, сливочное масло — 100 г, сливки, лимон, бульон, гарнир, ветчина — 50 г, соль, зелень, соус — 150 г; для лапши: мука — 150 г, яйца — 2 шт.

Цыпленок с трюфелями

Подготовленные филе и ножки цыпленка, без костей, посолить, поперчить и обжарить на масле до румяной корочки. Затем залить вином «Марсала» и мясным соком и тушить до готовности. В качестве гарнира приготовить зачищенные от пленок и тушенные с маслом и белым вином телячьи железы, сваренную и нарезанную соломкой ветчину, сваренные и тушенные с маслом грибы и нарезанные соломкой трюфели. Все приготовленные гарниры смешать. Поджарить картофель на масле в виде круглых шариков.

Готовые куски цыпленка выложить на крутоны, а вокруг поместить букетами гарнир. Полить соком, в котором жарился цыпленок.

Состав: цыпленок — 1 кг, сливочное масло — 200 г, вино «Марсала» — 150 г, мясной сок — 250 г, телячьи железы — 250 г, белое вино — 100 г, ветчина — 100 г, грибы — 150 г, трюфели — 30 г, картофель — 500 г, хлебные крутоны — 150 г, соль, перец.

Цыпленок в вине

Обработанную тушку цыпленка посолить, поперчить, положить на противень с маслом и поставить в духовку. В процессе жарения цыпленка следует периодически поливать вином. Когда цыпленок будет готов, вынуть его из духовки, охладить, отделить мякоть от костей, выложить ее на тарелку или блюдо и загарнировать свежими помидорами, зеленым луком, тертым сыром. Украсить зеленью петрушки и подать с жареным картофелем.

Состав: цыпленок — 1,5 кг, сливочное масло — 200 г, сухое вино — 300 г, помидоры, картофель, зеленый лук, сыр, зелень петрушки, соль, перец.

Цыпленок «Александра»

Филе и ножки цыплят вырезать, положить в кастрюлю с маслом и подрумянить на огне со всех сторон. Посолить, залить белым вином и бульоном, прибавить лук, морковь и сельдерей, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости (при этом вино и бульон должны выпариться). Готовые куски филе и ножки вынуть, а в том же масле запассеровать, не подрумянивая, муку, залить ее сливками и стаканом куриного бульона и проварить 10–15 минут. Готовый соус процедить, вылить на филе и ножки и довести до кипения. Соус не должен быть слишком густым. При подаче мясо положить на поджаренные в масле хлебные крутоны. В качестве гарнира подать спаржу — соединить по 3–4 сваренные головки спаржи, обмакнуть их в жидкое тесто-кляр и поджарить во фритюре.

По желанию можно использовать и другие гарниры из овощей: сваренные и заправленные маслом горошек, зеленую фасоль.

Состав: цыпленок — 1,1 кг, сливочное масло — 150 г, белое вино — 150 г, бульон — 150 г, морковь — 50 г, сельдерей — 150 г, лук — 50 г, хлеб — 200 г, мука — 30 г, сливки — 150 г, спаржа — 1 кг, кляр — 500 г, соль.

Цыпленок в чесноке

Филе и ножки посолить, обжарить на масле, добавить мелко нарезанный лук и подрумянить его.

Положить томат-пюре, залить белым вином и куриным бульоном, добавить ароматическую зелень, накрыть крышкой и тушить на слабом огне. Загарнировать сваренным луком-саженцем, заправленным маслом, мелко нарезанными помидорами, чесноком и сваренным и припущенным с маслом укропом. Подавать готовые куски филе и ножки на поджаренных в масле хлебных крутонах с гарнирами, разложенными вокруг букетиками.

Отдельно подать отварной или припущенный рис.

Состав: цыпленок — 1,1 кг, сливочное масло — 150 г, лук — 50 г, томат-пюре — 30 г, белое вино — 150 г, бульон — 300 г, лук-саженец — 400 г, помидоры — 150 г, чеснок — 15 г, укроп — 5 г, хлебные крутоны — 150 г, рис — 250 г, ароматическая зелень.



Цыпленок с морковью

Подготовленные куски филе и ножки цыпленка посолить, обжарить на масле, запассеровать и добавить мелко нарезанный лук и залить куриным бульоном так, чтобы все куски были им покрыты. Положить ароматическую зелень, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости.

В качестве гарнира приготовить нарезанную кружками сваренную или тушенную с сахаром и маслом морковь.

Состав: цыпленок — 1,1 кг, сливочное масло — 150 г, лук — 50 г, морковь — 1 кг, сахарный песок — 30 г, ароматическая зелень, куриный бульон, соль.

Цыпленок с огурцами

Приготовленные филе и ножки цыпленка посолить, поперчить, уложить в кастрюлю с толстым дном и обжарить со всех сторон, затем залить стаканом бульона и соком лимона, добавить зелень и тушить до мягкости. Для гарнира огурчики освободить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и припустить в воде с маслом до мягкости.

На подсушенные крутоны поместить готовое филе и окорочка цыпленка, полить соком, в котором они тушились, а рядом выложить подготовленные огурчики. Можно также добавить картофель и зелень.

Состав: цыпленок — 1 кг, сливочное масло — 140 г, соленые огурцы — 800 г, лимон — 1 шт., хлебные крутоны — 125 г, соль, перец, свежая зелень, картофель, бульон — 1 стакан.

Домашняя птица с грецкими орехами

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки обычным способом отварить до полуготовности, а потом обжарить. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Потолочь зелень кинзы, чеснок, соль, стручковый перец, присоединить к истолченным грецким орехам, развести бульоном (7–8 стаканов) и поставить на огонь на 10 минут. Затем добавить черный перец, молотые корицу и гвоздику, влить винный уксус и проварить еще 6 — 10 минут.

Обжаренную тушку птицы нарезать кусками, уложить в соответствующую посуду, посыпав сырым нашинкованным репчатым луком.

Затем залить готовым горячим соусом, остудить и перед подачей на стол полить предварительно подготовленным ореховым маслом.

Состав: птица — 1 шт., очищенные грецкие орехи — 500 г, репчатый лук — 300 г, зелень кинзы — 3 веточки, чеснок, черный и стручковый перец, винный уксус, корица, гвоздика, соль, сливочное масло — 150 г, соус.

Куриное филе «Националы»

Филе жареной курицы, ветчину, говяжий язык пошинковать соломкой, обжарить на масле, после чего заправить сметанным соусом с добавлением томата. Заправленную массу прокипятить, переложить в кокотницы или в однопорционные сковородки, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью и грибами.

Состав: курицы — 600 г, грибы — 100 г, ветчина — 100 г, говяжий язык — 100 г, томат — 30 г, сыр — 20 г, сметанный соус, сливочное масло — 60 г, зелень.

Рагу из курицы или индейки

Мясо птицы вместе с костями нарезать на маленькие кусочки, обжарить в разогретом жире до образования коричневой корочки и, добавив жидкости, приправ и нарезанных кубиками овощей, тушить до полной готовности (молодую птицу — 20–30 минут, старую птицу дольше).

Лук и овощи, прежде чем смешивать с другими продуктами, можно потушить в масле. Фасоль добавить в начале тушения, консервированный горошек — за 10 минут до окончания тушения. Муку прогреть в жире так, чтобы она стала золотисто-желтой, смешать с жидкостью, в которой тушится мясо, и варить 5–6 минут, последней добавить сметану. Подавать на стол, посыпав зеленью.

В качестве гарнира подходит жареный картофель или картофельное пюре и салат из свежих огурцов, помидоров или зеленый салат.

Состав: мясо птицы — 600 г, птичий жир — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1 ст. ложка, вода или бульон — 2–2,5 стакана, соль, перец, лавровый лист — 1 шт., морковь — 4 шт., репчатый лук или лук-порей — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., кусочек сельдерея, фасоль или зеленый горошек — 300 г, мука — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 стакана, рубленая зелень петрушки — 2 ст. ложки.

Рулет из утки

Утку освободить от костей, начиная с грудины, чтобы получился один пласт с кожей. Отбить кусок говядины и положить по центру пласта, предварительно с двух сторон обваляв в пряностях и посолив. Уместен будет также истолченный чеснок. Массу выложить на большой лист целлофана (не полиэтилена!) и завязать в него туго свернутую в виде рулета утку.

Завязывать надо шпагатом по такому же принципу, как завязывается колбаса или перевязываются бандероли: сначала узел на конце, потом несколько «перемычек» и снова узел. Рулет поставить в духовку и выпекать из расчета 1 час на 1 кг сырой массы.

Фрикасе из цыпленка

Подготовленные тушки цыплят разрезать по суставам на порционные куски или (по желанию) вырезать филе и отделить ножки. Положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить, снимая появляющуюся при кипении пену. Прибавить очищенные и нарезанные ломтиками лук, морковь и сельдерей; посолить по вкусу, положить лавровый лист и варить до мягкости мяса.

Отдельно спассеровать на масле, не подрумянивая, муку; залить бульоном, в котором варились цыплята, размешать и прибавить молоко; варить 10–15 минут, после чего снять с огня, прибавить один за другим, яичные желтки, размешивая венчиком, чтобы они не свернулись, и добавить лимонный сок. Процедить соус на уложенное в другую кастрюлю мясо. Посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовое фрикасе хранить на водяной бане. В качестве гарнира подать рис. Рис можно уложить на блюде в виде бордюра, а в середину положить мясо.

Состав: цыплята — 1,25 кг, масло — 150 г, лимоны — 2 шт., лавровый лист, мука — 50 г, черный перец — 10–15 горошин, рис — 250 г, яйца — 3 шт., молоко — 250 г, морковь — 1 корень, сельдерей — 0,5 корня, лук — 1 шт., петрушка — 1 пучок, соль.

Горячий галантин

Курицу приготовить, удалив кости. Из котлетной массы (из телятины и свинины) приготовить фарш, смешать его с мелко нарезанными вареными грибами и ветчиной, добавить трюфели, посолить и прибавить черный перец. Готовый фарш хорошо перемешать, наполнить им подготовленную тушку курицы, натянуть кожу и зашить ниткой. Нафаршированную тушку завернуть, как рулет, в салфетку, края которой завязать шпагатом. Положить в бульон и варить в нем вместе с вынутыми костями в течение 1,5 часа, после чего вынуть из бульона, развернуть салфетку и положить курицу в другую кастрюлю с 1–2 столовыми ложками сливочного масла для подрумянивания со всех сторон. На том же масле запассеровать муку, прибавить томатный соус и залить им, а также мясным соком или бульоном курицу и проварить ее еще 15–20 минут. Готовую курицу вынуть, а соус процедить и заправить сливочным маслом. Перед подачей с нафаршированной тушки снять нитку, нарезать ее и загарнировать различными овощами, пюре, рисом, домашней лапшой, полить соусом.

Состав: курица — 1,2 кг, котлетная масса — 750 г, трюфели — 1–2 шт., грибы — 50 г, ветчина — 100 г, сливочное масло — 100 г, мука — 25 г, томатный соус — 100 г, черный перец — 1 г, мясной сок — 100 г, гарнир.



Рагу из потрохов

Потроха домашней птицы хорошо очистить и промыть, посолить и слегка обжарить на сковороде, затем посыпать мукой и продолжать жарить еще несколько минут. Затем жареные потроха сложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить томат и тушить на слабом огне. Через полчаса после начала тушения добавить в кастрюлю нарезанные дольками и обжаренные картофель, морковь, петрушку, репчатый лук. Все это посолить, поперчить, поместить лавровый лист, осторожно перемешать и тушить еще полчаса.

Состав: потроха куриные или другой птицы — 500 г, картофель — 600 г, морковь — 100 г, петрушка — 30 г, лук — 40 г, томат — 50 г, мука — 25 г, масло — 50 г, соль, перец, лавровый лист.

Запеканка из куриных потрохов

Шпик разрезать на кусочки и подрумянить. Обжарить в нем лук и изрубленные субпродукты, прежде всего желудочки, затем сердце и, наконец, печеньку, так как она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму. Яйцо взбить, смешать с молоком и залить печеньку с рисом. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина. Запекать 10–15 минут в нежаркой духовке.

Сервировать с кисло-сладким салатом (из тыквы, брусники, моркови с клюквой и др.).

Состав: субпродукты (желудочки, сердце, печень) — 350 г, шпик или другой жир — 50 г, лук — 1 шт., соль, перец, рис — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан, тертый сыр, маргарин, гарнир.

Яйца, фаршированные гусиной печенкой

Отварить вкрутую яйца, очистить и разрезать вдоль на две половинки. Вынуть желтки, протереть их через сито, затем растереть с припущенной гусиной печенью, добавить сливочное масло и соль. Все хорошо перемешать, наполнить фаршем половинки яиц. При подаче уложить на листья салата.

Состав: яйца — 4 шт., гусиная печень — 190 г, сливочное масло — 20 г, зеленый салат — 50 г, соль.

Омлет с курицей

Филейное мясо отварной курицы слегка поджарить на сковороде, репчатый лук запассеровать, добавить сок лимона. На сковороду вылить подготовленный омлет и, как только он начнет твердеть, выложить на него куриное мясо, кружочки помидоров, обжаренный лук, зелень, сложить омлет пополам, чтобы фарш оказался в середине, и запечь в жарочном шкафу.

Состав: курица — 200 г, помидор — 1 шт., сливочное масло — 30 г, лимон — 0,5 шт., яйца — 4 шт., вода — 100 г, репчатый лук — 50 г, зелень.

Тушеная индейка

Подготовленную индейку посолить внутри и снаружи, сформовать, положить в кастрюлю с маслом и тушить. Подрумянить со всех сторон в жарочной печи, прибавить мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей, подрумянить их с мясом, залить белым вином и бульоном, накрыть крышкой и тушить до мягкости, периодически переворачивая тушку. Готовую индейку можно загарнировать по желанию рисом

Индейка с соусом со сливками

Тушить индейку, как описано выше, довести до мягкости и вынуть. Из сока, в котором она тушилась, приготовить соус со сливками и коньяком, к пассерованным овощам прибавить муку, спассеровать ее, залить вином, коньяком, сливками и бульоном, кипятить 10–15 минут и пропустить через густое сито.

В качестве гарнира приготовить рис, к которому во время варки прибавить нарезанную кусочками, посыпанную мукой, посоленную и обжаренную на масле гусиную печенку и печенку индейки. Рис подать вместе с индейкой, полив ее предварительно приготовленным соусом. Оставшуюся часть соуса подать отдельно в соуснике. Подать с салатом по выбору.

Состав: индейка — 2,5 кг, сливочное масло — 250 г, морковь — 30 г, сельдерей — 30 г, лук — 30 г, белое вино — 150 г, мука — 50 г, коньяк — 50 г, сливки — 300 г, бульон — 200 г, рис — 100 г.

Индейка по-русски

Индейку тушить, как описано выше. В качестве гарнира приготовить кнели из куриного мяса без костей и кожи и молодой телятины. Мясо перемешать и пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Полученную котлетную массу смешать с заварным тестом, посолить, посыпать черным перцем, прибавить мускатный орех и свежие сливки или молоко и хорошо размешать деревянной ложкой. Из готовой массы при помощи двух деревянных ложек, предварительно погруженных в горячую воду, разделить кнели. Полученные кнели яйцевидной формы положить на противень, смазанный маслом, украсить трюфелями, влить немного бульона, накрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 10–15 минут. Приготовить свежие грибы и телячьи железы, сваренные и тушенные в масле, и картофель.

Готовую индейку нарезать на куски, положить на середину блюда и залить соком, в котором тушилась индейка, сгущенным небольшим количеством крахмала и заправленным вином для аромата, вокруг разложить букетиками гарниры. Подать с салатом по выбору.

Состав: индейка — 2,5 кг, сливочное масло — 200 г, морковь — 30 г, сельдерей — 30 г, лук — 30 г, белое вино — 100 г, бульон — 100 г, куриное мясо — 300 г, молодая телятина — 400 г, заварное тесто — 100 г, сливки — 100 г, мускатный орех, молотый черный перец — 1 г, трюфели — 50 г.

Выпечка с начинкой из птицы

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три

раза.

Состав: молоко или смесь молока с водой — 0,5 л, дрожжи — 25–30 г, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, маргарин или жир — 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта — 900 г.

Пресное тесто

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

Состав: яйцо — 1 шт., соль — 0,25 ч. ложки, мука — 3 стакана.

Куриная начинка

Пропустить мясо курицы через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить мясо, помешивая, прогреть и подлить бульон или соус, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью.

В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки сметаны.

Состав: отварное или тушеное мясо — 400 г, сливочное масло или свиной жир — 30 г, лук — 1 шт., мясной отвар или оставшийся соус, сметана — 2 ст. ложки, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца — 1–2 шт.

Начинка из куриного мяса и риса

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, половину столовой ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20–25 минут). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом. Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки, при необходимости добавить 2–3 столовые ложки куриного бульона или светлого соуса.

Состав: отварное куриное мясо — 300 г, рис — 75 г, куриный бульон или вода — 1 стакан, соль, лук-порей — 1 шт., сливочное масло — 30 г, перец, рубленая зелень петрушки.

Начинка куриная с луком

I способ. Мякоть сырой курицы нарезать на куски по 40–50 г, обжарить с жиром, поместить в посуду, залить водой или бульоном так, чтобы вода только покрыла мясо, закрыть посуду и тушить до готовности. С готового мяса слить бульон, на котором готовят белый соус. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соус, соль, молотый перец, зелень и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить прожаренную отдельно муку, развести бульоном, в котором тушилось мясо, и, помешивая, варить 20–30 минут. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны.

II способ. Сырую курицу пропустить через мясорубку, положить слоем не более 3 см на сковороду или противень, смазанные жиром, и жарить в духовом шкафу до готовности. Слить сок, выделившийся из мяса при жарке, на нем готовят соус, как описано в первом способе, а мясо еще раз пропустить через мясорубку вместе с прожаренным отдельно луком; добавить соус, соль, перец, мелко нарубленную зелень и перемешать.

III способ. Курицу отварить, пропустить через мясорубку с поджаренным отдельно луком, добавить соль, перец, соус, зелень и перемешать.

Состав: курица — 1 кг, сало свиное топленое — 70 г, лук репчатый — 100 г, мука — 10 г, перец молотый — 0,5 г, зелень петрушки, соль — 20 г.

Начинка с куриной печенкой и гречневой крупой

Гречневую рассыпчатую кашу и жаренную с луком в мучной пассеровке куриную печенку посолить и смешать.

Состав: крупа гречневая — 250 г, куриная печенка — 420 г, лук репчатый — 85 г, мука — 10 г, масло топленое или сало свиное топленое — 50 г, соль — 20 г.

Обрядовые блюда из птицы

Рождественская индейка

Чернослив замочить в горячей воде и вынуть косточки. Подготовленную к жаренью птицу нафаршировать. Набив тушку фаршем, зашить брюшко. Индейку смазать смесью из 200 г сметаны, 50 г масла сливочного, 50 г майонеза. Поставить в духовой шкаф на противень, жарить 2,5 часа на среднем огне, поливая вытопившимся жиром. Подавать на стол целой и резать уже за столом.

Состав для фарша: орехи — 6,5 кг, чернослив — 0,5 кг, яблоки — 0,5 кг, рис — 1 стакан, соль, перец, шафран.

Жареный гусь, фаршированный яблокам (к Рождеству)

У выпотрошенного гуся обрубить лапки и крылышки, шейку с головой и нафаршировать его нарезанными яблоками. Отверстие зашить нитками. Затем гуся уложить спинкой на сковороду, подлить немного воды, а сверху полить растопленным сливочным маслом. Зажарить в духовке. Во время жарки гуся следует периодически поливать собственным соком и жиром. Гуся, в зависимости от срока его выращивания и величины тушки, жарят от 1 до 2,5 часов. Из готового гуся выдернуть нитки, вынуть яблоки.

Состав: гусь — 1 шт., яблоки — 1–1,5 кг, сливочное масло — 2 ст. ложки.

Студень куриный (к Рождеству)

Кур разделать, отварить целыми тушками, охладить в бульоне, вынуть, срезать мясо и кожу, мелко порубить, залить холодной водой (на 1 кг мяса с костями около 1,5 л воды), довести до кипения и варить почти без кипения 3–4 часа. За час до конца варки положить лавровый лист, перец горошком, морковь и петрушку. Мясо вынуть из бульона, слегка охладить, отделить от костей, мелко нарубить и положить снова в бульон. После этого добавить замоченный желатин, растворить его при нагревании и кипятить студень не менее 20 минут. Прекратив нагревание, положить рубленый чеснок, соль, охладить и, не давая застыть, разлить. Предварительно на дно тарелки или формочки можно положить ломтики вареных яиц, звездочки из вареных овощей.

Студень из потрохов домашней птицы (к Рождеству)

Потроха домашней птицы — головки, крылышки, желудки, шейки — тщательно обработать, залить холодной водой (2 л воды на 2 кг потрохов) и варить 2–3 часа. Промытую печень положить за полчаса до окончания варки студня, а лук, коренья и специи — за 1 час. Можно также положить по 0,5 г корицы и гвоздики. Такой студень можно приготовить из куриных субпродуктов, но с желатином. Желатин размочить в холодной воде (30–40 минут), влить в студень за 10 минут до окончания варки, тщательно размешать, чтобы желатин не осел на дно посуды и не пригорел, после чего добавить мелко нарубленный чеснок.

Состав: потроха домашней птицы — 2 кг, желатин — 15 г, лук, коренья, специи по той же норме, как на студень из субпродуктов.

Индейка с яблоками и сухофруктами (к Старому новому году)

Подготовленную тушку изнутри и снаружи посолить и поперчить. Предварительно замоченные изюм и чернослив смешать и вместе с яблоками (с удаленным семенным гнездом) положить в тушку индейки. Жарить на маргарине в духовом шкафу на среднем огне в течение 3–3,5 часа, при этом поливая как можно чаще растопленным маргарином (чтобы ножки и крылышки остались сочными, их можно обернуть фольгой). Обжарить сначала с одной стороны, а затем с другой.

Перед окончанием жарки фольгу снять и сбрызнуть тушку подсоленной водой.

Состав: маленькая тушка индейки — 1 шт., яблоки — 8 шт., изюм — 50 г, чернослив — 50 г, маргарин — 60 г, соль, черный молотый перец.

Курник обрядовый (для русской свадьбы)

Это исключительно праздничный пирог, одна из вершин русского кулинарного искусства. Еще во времена Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях. И поныне он считается пирогом для торжеств, а во многих областях России — это обрядовый свадебный пирог.

В традиционном курнике в качестве начинки использовали куриное мясо, отваренные петушинные гребешки, белые грибы, рис, рубленные или нарезанные кружочками сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки. Еще раньше курники выпекали с гречневой кашей, так как рис сравнительно недавно вошел в русскую кухню. В наше время курник зачастую выпекают в виде свадебного пирога со сладкой начинкой.

По давней традиции, курник полагалось выпекать и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха обычно украшали человеческими фигурками, что символизировало прочность молодой семьи; пирог невесты — цветами, что символизировало красоту и нежность. Выпекали его из сдобного пресного теста, поскольку оно хорошо сохраняет при выпечке рисунок.

Для приготовления теста масло растереть добела, добавить сметану и продолжать растирать до получения однородной массы, всыпать соль и муку, замесить легкое пластичное тесто, дать тесту «отдохнуть» 20 минут.

Курицу отварить в небольшом количестве воды, вынуть, отделить мясо от костей и мелко его нарезать.

Перед тем, как запечь гречневую кашу, крупу растереть с сырым яйцом, высушить на доске, следя за тем, чтобы зерна не склеивались (склеенные зерна надо растереть рукой). Вскипятить полтора стакана подсоленной воды, добавить масло, всыпать подсохшую крупу, размешать один раз и запекать в духовке в течение 45 минут в кастрюле, прикрытой крышкой. Крупу можно залить также не водой, а отваром из сушеных грибов, добавив мелко нарубленные вареные грибы.

Полученную рассыпчатую гречневую кашу смешать с отваренными вкрутую рублеными яйцами и зеленью укропа.

Тесто разделить на три равные части. Из двух третей теста раскатать донышко толщиной примерно 1 см, поместить в сковороду, смазанную маслом. На донышко ровным слоем уложить половину гречневой каши, на нее — мелко нарезанную курицу, сверху — вторую половину каши, посыпать нарезанным укропом. Можно также влить немного крепкого куриного бульона (или грибного, если каша сварена с грибами). Затем фарш

покрыть крышкой из оставшейся трети раскатанного теста, в центре которой делать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке, красиво защипать шов, украсить цветками из теста. Поверхность пирога наколоть вилкой, смазать яйцом и выпечь его до готовности.

Состав для начинки: курица — 1 шт., крупа гречневая — 1,25 стакана, яйца — 5 шт., масло сливочное — 200 г, зелень укропа — 0,5 стакана, соль; **для смазывания:** яйцо — 1 шт.

Блюда из птицы на природе

Шашлык из курицы на сковороде

Птицу обработать: у цыпленка-бройлера удалить шейку, утолщение ножек, хребтовую кость, у курицы — шейку, крылышки, хребтовую кость, утолщение ножек.

Разделить на куски (4–5 кусочков на порцию), положить в посуду, посолить, поперчить, добавить немного лимонной кислоты, перемешать и мариновать 1,5–2 часа. Маринованные кусочки курицы обжарить на сковороде. При подаче шашлык гарнировать дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами репчатого лука или зеленым луком и дольками лимона. Отдельно подать кетчуп.

Состав: цыпленок или курица — 1 кг, жир животный — 60 г, кетчуп — 60 г, лимонная кислота, специи, гарнир, свежие помидоры или огурцы — 400 г, лук зеленый — 100 г, лук репчатый — 100 г, лимон — 1 шт.

Шашлык из курицы с кетчупом

Птицу обработать и замариновать, как указано в предыдущем рецепте. Маринованные кусочки надеть на шпажку вместе с маринованным луком и жарить над раскаленными углями. Подавать с кетчупом.

Состав: цыпленок или курица — 1 кг, лук репчатый — 120 г, лимонная кислота — 2 г, кетчуп — 60 г, специи, соль.

Шашлык «Отличный»

Курицу нарубить на кусочки весом 30–40 г, добавить нашинкованный лук, замариновать в лимонной кислоте или уксусе, выдержать на холоде 2–3 часа. Нанизать на шпажку и жарить на сковороде.

Состав: курица — 900 г, лук — 120 г, лимонная кислота или уксус — 60 г, соль, перец.

Шашлык из курицы

Тушку курицы нарубить примерно на одинаковые кусочки по 30–40 г, добавить нашинкованный лук. Мариновать в растворе лимонной кислоты или в винном уксусе, выдержав в нем мясо на холоде 2–3 часа. Нанизать кусочки птицы на шампура и жарить над углями, смазывая их растительным маслом и поливая оставшимся маринадом. Подавать шашлык горячим с натуральными свежими овощами.

Шашлык из тушки птицы

Отваренную до полуготовности тушку птицы (курицы, утки) натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем и слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки и всю тушку птицы снаружи так же слегка смазать растительным маслом с солью. Одеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности. Готовую тушку разрубить на куски, положить в пергаментную бумагу, пересыпать рубленным чесноком и зеленью, завернуть и подержать в бумаге 10 минут, чтобы придать шашлыку аромат. Если есть возможность, вместо бумаги использовать листья ореха.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, очищенного, поджаренного и растолченного арахиса и растительного масла. Оставить подготовленное мясо на полчаса, затем посолить и поперчить. Насадить кусочки мяса очень плотно на шампуры или шпажки и, непрерывно поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности. К горячим шашлыкам подать острый кетчуп.

Состав: чеснок — 1 долька, лук — 1 шт., арахис — 2 ст. ложки, растительное масло — 1 ст. ложка.

Шашлык из куриных груденок

Куриное филе нарезать некрупными кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, переложить луком, посолить, поперчить и дать постоять 1–1,5 часа. После чего нанизать кусочки на шампура и обжарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче посыпать рубленой зеленью и полить лимонным соком.

Состав: куриное филе — 1 кг, репчатый лук — 2–3 шт., лимон — 1 шт., соль, перец, зелень.

Шашлык из цыпленка

Цыплят для шашлыка предварительно очистить, помыть и разделить на крупные куски, посолить, поперчить. Подготовленные куски насадить на шампура и жарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче выжать на шашлык сок лимона, посыпать нарубленной зеленью и луком, нарезанным кольцами.

Состав: цыплята — 4 шт., репчатый лук — 2–3 шт., лимоны — 2 шт., зелень, соль, перец.

Шашлык из утки

Подготовленное утиное мясо нарезать кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампура и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Подать со свежими овощами, луком, сумахом или лимоном, нарезанным дольками.

Состав: утиное мясо — 1 кг, репчатый лук — 2 шт., соль, перец, сумах, свежие овощи, лимон — 1 шт.

Шашлык из перепелок или куропаток

Выпотрошенные тушки перепелок или куропаток положить в подсоленную воду на 15 минут. Затем снять с них кожу, обмакнуть тушки в растопленное масло, посыпать молотым ажгоном, черным перцем и обвалять в муке. Нанизать тушки птиц на шампуры и жарить над углями, приготовленными из веток можжевельника. В процессе жаренья время от времени посыпать тушки мукой, особенно, когда с них начнет выделяться сок. Подать шашлык горячим с овощами и острыми приправами.

Тушки перепелов выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить.

Насадить на шампура и жарить над раскаленными углями до готовности.

Подавать с зеленью и свежими овощами.

Состав: перепела — 6–8 шт., соль, перец, зелень, свежие овощи.

Шашлык из куриной печени

Подготовленную печень нанизать на шампура попеременно с кусочками курдюка. Так как куриная печень очень нежная, жарить над раскаленными углями 5–7 минут.

Посолить, поперчить в конце готовки. При подаче посыпать зеленью.

Состав: печень — 1 кг, курдючный жир — 100 г, соль, перец, зелень.

Шашлык из печени птицы

Обработанную гусиную или индюшиную печень нарезать на кусочки и ошпарить кипятком. Нанизать на шпажки или шампуры вперемежку с ломтиками свиной копченой грудинки и предварительно обжаренными шляпками свежих шампиньонов. Посыпать шашлыки солью, молотым перцем и жарить над подернутыми пеплом углями до готовности.

Шашлык из куриных крылышек

Подготовленные крылышки посолить, поперчить и нанизать на шампура. Жарить короткое время над раскаленными углями, часто поворачивая. Подать с луком, зеленью, нарисарабом.

Состав: крылышки — 1 кг, репчатый лук — 2–3 шт., нарисараб, соль, перец, зелень.

Шашлык из куриных желудочков

Предварительно очищенные желудочки тщательно помыть, обсушить и сложить в эмалированный таз, посолить, поперчить, смешать с нарезанным луком и лимонным соком. Дать постоять 40–50 минут. После чего нанизать подготовленные желудочки на шампура и обжарить над раскаленными углями до готовности, часто поворачивая. Затем сложить желудочки в кастрюлю, предварительно уложив на ее дно лук из бастурмы, закрыть крышкой и потомить их на медленном огне еще минут 20–30.

Подать с зеленью и овощами.

Состав: желудочки — 1 кг, соль, перец, репчатый лук — 2 шт., лимон — 1 шт., зелень, сумах.

Цыплята на вертеле с картофелем

Выпотрошенные и посоленные тушки цыплят надеть на вертел, поставить его над раскаленными углями и поджарить цыплят, поворачивая вертел, чтобы не подгорали. Во время жаренья их надо непрерывно смазывать маслом и слегка смачивать водой, пользуясь веничком из перьев. Незадолго до окончания смазать и дать цыплятам подрумяниться. Когда они будут готовы, снять с вертела, разрубить пополам и подать с гарниром из жареного картофеля с салатом или солеными огурцами. При желании можно смочить цыплят два-три раза во время жаренья чесноком, толченным вместе с солью.

Состав: цыпленок — 1 кг, сливочное масло — 40 г, картофель — 600 г, салат или соленые огурцы — 160 г, соль.

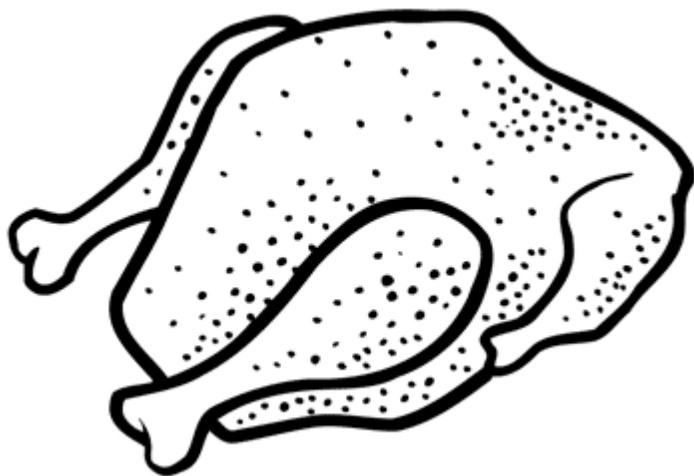
Птица на вертеле

С очищенных от перьев цыплят снять пленки, осмолить, промыть и осушить при помощи полотенца. Поперчить и посолить тушки как снаружи, так и внутри. Связать тушки шпагатом так, чтобы крылышки и лапки были плотно прижаты к тушке (все это лучше сделать дома). Насадив цыплят на длинный вертел, закрепить его на вбитых в землю кольях с распорками так, чтобы цыплята находились над раскаленными углями на расстоянии 25–30 см. Жарить цыплят нужно не менее 45 минут, медленно поворачивая вертел и время от времени поливая тушки растопленным маслом. Стекающий на угли жир образует вспышки пламени. Если они продолжительны, на цыплят надо сбрызгивать водой. Температуру костра следует поддерживать, добавляя раскаленные угли с запасного костра. Если над углями поставить железную решетку-гриль, то это будет способствовать ровному распределению жара.

При обжарке цыплят, дичи, крупных кусков мяса, крупной рыбы не следует спешить вертеть шампур. Нужно дать продукту не только зарумяниться, но и хорошо прогреться внутри. Готовые цыплята должны быть коричневого цвета, сочными и ароматными. Их следует освободить от шпагата, разрубить вдоль на две или четыре части и подать к столу. К цыплятам можно подать свежие помидоры и огурцы, консервированные фрукты.

Таким же образом можно зажарить курицу, индейку, утку, небольшого гуся.

Состав: цыплята средней величины — 3 шт., масло сливочное — 50 г, соль и перец.



Индейка на вертеле

Тушку молодой индейки приготовить к жарке: филейную часть покрыть тонкими ломтиками шпика, прикрепленными к тушке шпагатом, посолить изнутри и снаружи, посыпать черным перцем и одеть на вертел, жарить индейку надо над горячими углями, медленно переворачивая вертел и периодически поливая тушку растопленным маслом. Готовую индейку нарезать на куски и разложить на блюде, загарнировать тушеными каштанами, рисом с потрохами индейки и изюмом, жареным картофелем, нарезанным кружками. Подать с салатом по выбору.

Состав: молодая индейка — 2 кг, шпик — 100 г, сливочное масло — 100 г, молотый черный перец — 1 г.

Перепелка на вертеле

Обработанные и выпотрошенные тушки перепелок тщательно промыть, посыпать солью, перцем, заправить в «кармашек», слегка смазать жиром, обвалять в муке, надеть на шпажки и жарить на углях до образования румяной корочки. При подаче обжаренные тушки перепелок снять со шпажки и подать вместе с жареными помидорами, нашинкованным репчатым луком и зеленью.

Состав: перепелки — 8 шт., жир — 40 г, лук репчатый — 80 г, помидоры — 400 г, мука — 60 г, зелень — 40 г, соль, специи.

Цыпленок на решетке

Подготовленного молодого цыпленка промыть в холодной воде, обсушить на салфетке и разрезать вдоль хребта, раскрыть тушку, слегка придавить и распластать. Отбитую тушку посолить, сбрызнуть растопленным или оливковым маслом, положить в противень с небольшим количеством масла и поставить в горячий жарочный шкаф на 10–15 минут, после чего вынуть и дать остыть. Осторожно устранить мелкие кости, следя за тем, чтобы не разорвать мясо, снова посолить с обеих сторон, посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным маслом и обжарить с обеих сторон на решетке. Готового цыпленка можно загарнировать разнообразными гарнирами.

Состав: цыпленок — 1,2 кг, оливковое масло — 100 г, молотый черный перец — 1 г.

Цыпленок на решетке с кашкавалом

Готовить, как описано выше, но загарнировать жареными на решетке сосисками, нарезанными кусочками, мелкими помидорами, фаршированными хлебной крошкой и тертым кашкавалом, поджаренным на масле картофелем, вынутым выемкой в виде лещинных орехов, зеленым горошком и тонкими ломтиками бекона, поджаренными на решетке. Готового цыпленка нарезать на куски и разложить на блюде между гарнирами. Отдельно подать соус.

Состав: цыпленок — 1,2 кг, оливковое масло — 50 г, сливочное масло — 150 г, хлебная крошка — 200 г, кашкавал — 50 г, чеснок — 20 г, петрушка — 10 г, сосиски — 150 г, бекон — 100 г, картофель — 500 г, кабачки — 500 г, свежий горошек — 250 г, соус — 250 г, помидоры — 250 г.

Цыпленок на решетке по-русски

Тушку цыпленка подготовить, как для жарки на решетке. Очищенное от костей мясо насаживать с внутренней стороны тонкими ломтиками шпика, посолить, посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным маслом и жарить на решетке, смазывая растопленным маслом. Готового цыпленка нарезать на порции, разложить на блюде.

Состав: цыпленок — 1,2 кг, оливковое масло — 100 г, сливочное масло — 100 г, шпик — 160 г, молотый черный перец — 1 г, картофель — 750 г, хлебные крутоны — 150 г, гусиная печенька — 100 г, соус — 250 г.

Цыпленок в сухарях на решетке

Подготовленную тушку цыпленка без костей смочить в растопленном масле, запанировать в хлебных крошках и жарить на решетке. Загарнировать картофелем и залить соусом, приготовленным из костей цыпленка. По желанию этот соус можно заменить очень жидким томатным соусом. Подать горячим с салатом по выбору.

Состав: цыпленок — 1,2 кг, сливочное масло — 150 г, оливковое масло — 50 г, хлебная крошка — 150 г, картофель — 1 кг, мясной или томатный соус — 250 г.

Маринованный цыпленок, жаренный на решетке

Репчатый лук мелко нарубить, чеснок растолочь, добавить сливки и приправить черным перцем и кориандром. Полученный маринад развести водой и разогреть, но не кипятить и оставить настояться в течение 20 минут. Подготовленных цыплят разрезать пополам, отбить, натереть солью и черным перцем, залить охлажденным маринадом и оставить на ночь. Затем поместить их на решетку и запечь, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом. Когда мясо станет мягким, его можно подавать к столу, полив остатками маринада и растопленным сливочным маслом, смешанными с тмином. На гарнир подать рассыпчатый рис с белым хлебом.

Состав: цыпленок — 1 кг, чеснок — 50 г, лук — 150 г, сливки — 250 г, вода — 600 г, перец — 1 ч. ложка, лимон — 2 шт., кориандр молотый — 2 ч. ложки, разогретое масло — 6 ст. ложек, соль, перец, тмин.

Индейка на решетке

Для жарки на решетке следует выбрать молодую индейку. Выпотрошить ее, разрезать вдоль хребта, раскрыть, слегка придавить и распластать, посолить, сбрызнуть маслом, положить на противень и подрумянить в сильно нагретой жарочной печи (10–15 минут), после чего дать остыть. Осторожно, не разрывая мяса, удалить хребет и ребра, посолить, посыпать черным перцем, смочить в растопленном масле, запанировать в хлебных крошках и сухарях и поджарить со всех сторон на решетке.

Готовую индейку загарнировать различными гарнирами, как, например, зеленым горошком с маслом, жареным картофелем и пр. Подать соус, приготовленный из костей, соус с каперсами и пр. Отдельно подать салат по выбору.

Состав: молодая индейка — 2 кг, сливочное масло — 150 г, хлебная крошка — 150 г, молотый черный перец — 1 г.

Индейка на решетке с кашкавалом

Подготовить и жарить, как описано выше, загарнировать картофелем, нарезанным соломкой, тонкими ломтиками копченого бекона или свиной грудинки, поджаренными на решетке, нарезанными кусочками длиной в 2–3 см сосисками, поджаренными на решетке, зеленой фасолью с маслом и помидорами, фаршированными хлебной крошкой и кашкавалом. Залить мясным соком, заправленным томатным соусом. Подать с салатом по выбору.

Состав: молодая индейка — 2 кг, сливочное масло — 200 г, хлебная крошка — 500 г, картофель — 300 г, бекон — 150 г, сосиски — 200 г, зеленая фасоль — 300 г, помидоры — 400 г, кашкавал — 100 г.

Перепела на вертеле с зирой

Очищенных перепелок положить на 10–15 минут в подсоленную воду. Затем нанизать на вертел, обмакнуть в растопленное масло, посыпать молотой зирой, черным перцем, мукой и жарить над углями, переворачивая время от времени, до образования красной корочки. Если из мяса начнет выделяться сок, необходимо присыпать мукой.

Перепелок подать в тарелках, не снимая с вертела. Отдельно подать нашинкованный лук с тмином, огурцы или помидоры.

Состав: перепелки — 6 шт., топленое масло — 50 г, мука — 3–4 ст. ложки, молотая зира, черный перец, соль.

Люля-кебаб из цыпленка

Мякоть пропустить через мясорубку с луком и курдюком. Посолить, поперчить, фарш тщательно перемешать и поставить на 20 минут в холодильник. После этого сформовать на шампурах люля и обжарить над раскаленными углями. Подать с зеленью, наршарабом, луком.

Состав: очищенное мясо цыплят — 1 кг, репчатый лук — 2–3 шт., курдючный жир -100 г, соль, перец, наршараб, зелень.

Люля-кебаб из курицы

Очищенную мякоть без шкурки пропустить через мясорубку вместе с курдюком и луком. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать, после чего поместить его на 20 минут в холодильник.

Из подготовленного таким образом фарша на шампурах сформовать люля в виде сарделек и жарить над раскаленными углями до готовности. Подать люля-кебаб с луком, нарезанным кольцами, и свежими овощами.

***Состав:** куриное мясо — 1 кг, курдючный жир — 100–150 г, репчатый лук — 3–4 шт., соль, перец.*

Люля-кебаб из индейки

Подготовленное мясо индейки без шкурки вместе с луком, курдюком и орехами пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, вымешать и поставить фарш на 20 минут в холодильник. Сформовать на шампурах люля в виде сарделек и обжарить над углями до готовности. Чтобы мясо не прилипало к рукам, используют соленую воду.

Подать с сумахом и свежими овощами, зеленью.

Состав: мясо индейки — 1 кг, репчатый лук — 2–3 шт., курдючный жир — 100–150 г, соль, перец, несколько ядер грецких орехов.

Курица, запеченная в глине

Взять несколько килограмм глины, из которой делают горшки, несколько камней и сухих поленьев. Кроме того, понадобится одна неошипанная курица и коробок спичек. Курицу надо выпотрошить и вымыть. Ошипывать ее не нужно. Курицу поверх перьев хорошенько обмазать глиной. В таком виде поместить ее между камнями, а под ними развести костер из хвороста. Через час обжига глиняную форму осторожно расколоть. Перья остаются в глине.

Блюда из дичи

Отварная дичь

Самый простой способ приготовления дичи — варка. Получится два блюда: отварное мясо и бульон. Для этого пригодна любая дичь. Для отваривания птичьей тушки крылья и ножки надо плотно прижать к туловищу, затем опустить тушку в котелок с холодной водой, который подвешивают над сильным огнем костра.

Когда вода закипит, образовавшуюся пену снять ложкой, и далее на слабом огне дичь варить до готовности. В ходе варки добавить соль, лук, а в конце приготовления перец и лавровый лист. Полученный бульон можно использовать и как отдельное блюдо, и как основу для приготовления различных супов.

Похлебка с дичью

В кипящую воду положить мясо дичи, любую крупу и варить, пока они не разварятся. Затем добавить мелко нарезанный картофель, морковь, чеснок, бруснику и репчатый лук. Через час кипения приправить лавровым листом, черным перцем и солью.

На завершающей стадии приготовления в костер надо положить сырое топливо: дым придает похлебке специфический аромат. После 15-минутной выдержки на медленном огне похлебка готова.

Суп-шурпа из дикой утки

Тушку разделить на 5–6 кусков. Репчатый лук, морковь, свеклу, картофель нарезать мелкими кубиками. В посудину налить растительное масло и разогреть на огне, положить туда куски утки и поджарить до золотистого цвета. Добавить репчатый лук и тоже обжарить до золотистого цвета. После этого положить морковь, свеклу и тушить, помешивая, на медленном огне 20–25 минут. Затем содержимое залить водой и варить около часа. За 15–20 минут до готовности мяса суп посолить, положить картофель, лавровый лист, черный молотый перец. Как только картофель будет готов, посудину снять с огня и добавить немного нашинкованного укропа и петрушки.

Состав: утка — 1 кг, растительное масло — 100 г, репчатый лук — 3–4 шт., морковь — 2–3 шт., небольшая свекла — 1 шт., картофель — 500 г, укроп, петрушка.

Суп с пшеном из дикой утки

Утку разрубить на части, поместить в котелок, положить 1–2 луковицы, залить водой. Котелок повесить над огнем. Когда вода закипит, всыпать промытое пшено, добавить лавровый лист, соль и варить до готовности.

Запеченная красная дичь

Красная дичь (бекас, дупель и др.) готовится прямо на костре. В неошипанную потрошеную тушку положить кусочек масла или сала и соль. Отверстие зашить ниткой или прочными стебельками травы. Тушку обмазать глиной и положить в костер. О готовности блюда можно судить по потрескиванию глины. Вынув тушку из костра и немного остудив, глину разбить. Вместе с ней отслоятся и прилипшие перья. После этого тушку можно либо, насадив на палочку, немного поджарить, либо, разрезав на кусочки, нанизать на шампур и приготовить как шашлык.

Дичь, жаренная целиком

Молодую или маринованную дичь нашпиговать или привязать к грудке тонкие ломтики шпика. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, держать в духовке, пока мясо не прожарится, время от времени поливая его маринадом. Посолить птиц изнутри и снаружи после того, как они подрумянятся. Готовую дичь нарезать на порционные куски и подать на стол вместе с пряным соусом, рисом или картофелем и салатом в маринаде.

Состав: дичь — 800 г, шпик — 200 г, жир — 2 ст. ложки, соль, маринад, гарнир, пряный соус.



Жаркое из дичи

Готовую тушку птицы натереть солью внутри и снаружи, обернуть листьями лопуха, обмазать глиной и поместить в толстый слой золы горящего костра. По истечении 1–1,5 часа тушку перевернуть, засыпать горячими углями и оставить допекаться еще в течение часа. После этого корку разбить, очистить и блюдо готово.

Так же можно приготовить мясо любой дичи. При себе нужно иметь свиной шпик или корейку, соль и перец, чистую марлю. Кусок мяса нашпиговать салом, нарезанным соломкой, натереть со всех сторон солью и перцем, завернуть в марлю, обмазать глиной и готовить в костре, как птицу.

Состав: дичь — 800 г, шпик — 200 г, жир — 2 ст. ложки, соль, маринад, гарнир, пряный соус.

Перепела с петушиными гребешками

Перепелов можно готовить, не выдерживая, сразу же после убоя, но по необходимости их можно и выдержать 7–8 дней непотрошенными, без ощипа. Потрошить их следует непосредственно перед кулинарной обработкой. Перья ощипывают, не ошпаривая кипятком, так как он может растопить нежный жир, находящийся под очень тонкой кожей перепелов. При обработке голову и ножки не следует отрезать, а только ощипать. Ножки пригнуть к груди и приколоть зубочистками, а филейную часть тушки покрыть тонким слоем шпика.

Подготовленные тушки посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить на противень с маслом и подрумянить со всех сторон в течение 15–20 минут в сильно нагретом жарочном шкафу. Отдельно приготовить гарниры: гребешки и яички петухов, трюфели, грибы и молодые артишоки, сваренные и тушенные в масле. Запеченных перепелов вынуть из кастрюли и слить немного жира. Из оставшегося жира приготовить соус с мадерой и стаканом бульона; готовый соус процедить. При подаче на стол, по желанию, тушки перепелов можно разрезать вдоль пополам и положить на специальное блюдо с крышкой вместе с гарниром. Сверху залить красным соусом с мадерой.

Состав: перепела — 10 шт., сливочное масло — 150 г, гребешки и яички (тестикулы) петуха — 250 г, трюфели — 50 г, грибы — 400 г, артишоки — 10 шт., мадера — 100 г, бульон — 100 г, соленый шпик — 100 г, молотый черный перец.

Куropатки с виноградом

Подготовленную куropатку посолить по вкусу и потушить в посуде с крышкой, загарнировать очищенным от веточек виноградом, слегка припущенным в небольшом количестве масла, в котором тушились куropатки. Отдельно приготовить маленькие, подрумяненные в масле, хлебные крутоны. Перед подачей нарезать куropаток — полевых на две части, а лесных — на четыре части. Сначала положить смешанные виноград и крутоны, а затем куски куropаток. Залить соком, в котором тушились куropатки. По желанию отдельно можно подать рис. Подать горячими с салатом по выбору.

Состав: куropатки — 3 шт., сливочное масло — 150 г, белое вино — 50 г, виноград — 1 кг, хлебные крутоны — 200 г, соль.

Фазан по-шведски

Подготовленного фазана посолить, смазать маслом, положить в кастрюлю и подрумянить в жарочном шкафу. Прибавить очищенные и нарезанные мелко морковь, сельдерей, репчатый лук, лавровый лист. Когда овощи поджарятся, вынуть фазана, к сочку прибавить муку, запассеровать ее, залить молоком и бульоном, посолить, поперчить и, помешивая, довести до кипения. Положить обратно в кастрюлю фазана и тушить его при закрытой крышке на слабом огне до готовности. Готового фазана вынуть, соус процедить и заправить сливочным маслом. Посыпать зеленью.

Фазана гарнировать отварным рисом и подать к нему отдельно приготовленный соус и какой-либо салат из овощей.

Состав: фазан — 1 шт., сливочное масло — 200 г, лук — 30 г, морковь — 30 г, сельдерей — 50 г, мука — 50 г, молоко — 400 г, бульон — 400 г, рис — 300 г, соль, перец, зелень, лавровый лист, гарнир.

Тетерев под немецким соусом из сливок

Выдержанную в холодном и вентилируемом месте тушку тетерева обработать, ошипать, очистить, выпотрошить и промыть. Если тетерка старая, то ее маринуют в уксусе от 10 до 15 дней на холоде. Маринованную тушку вынуть из маринада, промыть, ножки заправить в кармашек, тушку посолить, поперчить, смазать маслом, положить в кастрюлю или протвешок с высокими бортами и подрумянить в жарочном шкафу. Затем вынуть ее из посуды, а туда положить сваренные обсушенные ломтики лука.

Поджарить их на этом масле, добавить спассерованную муку, затем сметану, кислое молоко и сливки, посолить и хорошо перемешать. Тетерку опустить в приготовленный соус и проварить в нем 1–2 часа до полной готовности. Если за это время соус выпарится и станет густым, можно добавить в него бульон или сливки. Мягкую тушку тетерева вынуть из соуса. Соус процедить через сито и заправить сливочным маслом.

При подаче разрубить тетерева на 5–7 кусков, выложить на блюдо, залить соусом из сливок. Сверху посыпать зеленью.

Состав: тетерев — 1 шт., масло — 200 г, лук — 300 г, мука — 150 г, сметана — 500 г, кислое молоко — 200 г, сливки — 500 г, маринад, соль, перец, зелень.

Тетерев под соусом из дичи

Маринованную тушку тетерева, обмыть, сформовать и посолить по вкусу. Филейную часть тушки покрыть тонким слоем шпика, который укрепить на тушке, перевязав ниткой. Подготовленную тушку положить в сотейник с 2 ложками масла и подрумянить со всех сторон в сильно нагретом жарочном шкафу. Прибавить мелко нарезанную морковь и лук, лавровый лист и черный перец; накрыть крышкой и тушить. Когда овощи подрумянятся, постепенно прибавлять красное вино и бульон и тушить до готовности мяса. Затем тушку тетерева вынуть, а в кастрюлю прибавить отдельно спассерованную муку, хорошо смешать и проварить 10–15 минут. Если соус получится слишком густой, прибавить немного красного вина и бульона. Полученный соус пропустить через сито и заправить сливочным маслом. При подаче на стол нарезать тетерева, разложить на тарелке, а гарнир положить вокруг него или, в зависимости от случая, на другую тарелку. Мясо залить соусом, отдельно в соуснике можно подать холодный соус из брусники.

Состав: тетерев — 1 шт., сливочное масло — 150 г, морковь — 30 г, лук — 30 г, сельдерей — 30 г, лавровый лист, молотый черный перец — 1 г, красное вино — 500 г, бульон — 200 г, мука — 50 г, рис — 400 г, шпик — 150 г.

Тушеные перепела

Подготовленных выпотрошенных и тщательно промытых перепелов разделить на две половинки, посолить, обжарить в масле, добавить к ним нашинкованный лук.

Тушить до готовности, перед окончанием добавить зерна граната.

При подаче посыпать зеленью.

Состав: перепела — 1 кг, репчатый лук — 3–4 шт., топленое масло — 100 г, соль, перец, гранат — 1 шт.

Тушеные перепела с грецким орехом

Тушки перепелов выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить. Для приготовления фарша лук обжарить в масле, пропустить через мясорубку с орехами, кишмишем, алычой. Все смешать, посолить. Полученной массой заполнить внутренности перепелов. Для того чтобы тушки при готовке не расползлись, стянуть их нитками. Подготовленных таким образом перепелов уложить на сковородку и обжарить до готовности на углях.

***Состав:** перепела — 4–6 шт., грецкие орехи — 200 г, репчатый лук — 4 шт., топленое масло — 100 г, кишмиш — 100 г, алыча сушеная — 100 г, соль, перец.*